

# FILÉ MIGNON

## INGREDIENTES

filé mignon cortado contra a fibra (quantidade de pedaços gosto)

sal grosso

2 dentes de alho

azeite

manteiga derretida

## MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon contra a fibra.

Tempere o filé com sal grosso e alho picado colocando dos dois lados.

Deixe na geladeira por 20 minutos para o filé pegar o sabor.

Tire o filé depois de 20 minutos.

Esquente a frigideira.

Jogue um pouco de azeite e coloque mão perto da frigideira , quando você sentir que o azeite já esta quente jogue o filé mignon na frigideira.

Espere 2 minutos para cada lado da carne (não fique com medo que o filé passe do ponto).

E fique banhando o filé dentro da frigideira com a manteiga derretida (banhe aos poucos dentro desse tempo).

Tire ela (lembrando que são 2 minutos para cada lado).

Agora é só provar, uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16820-file-mignon.html>