

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON SELADO NA MANTEIGA E NO ALHO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de filé mignon em peça

5 dentes de alho

manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os dentes de alho em tiras finas.

Pegue uma frigideira com o fundo de teflon para não grudar e derreta uma colher de sopa de manteiga.

Em seguida, doure as tiras de alho.

Quando o alho começar a ficar amarelinho, pode desligar e reserve.

Em uma tábua, corte o filé mignon em medalhões de aproximadamente 4 dedos de largura.

Tempere os medalhões dos dois lados com sal e, com a ponta dos dedos, passe um pouco de manteiga nos dois lados dos medalhões.

Tempere os medalhões com o sal e sele com a manteiga.

Em uma frigideira, frite os medalhões dos dois lados (não precisa colocar óleo na frigideira, os medalhões irão fritar na própria manteiga).

Enquanto os medalhões fritam, polvilhe a carne com pimenta-do-reino a gosto.

Após fritar os medalhões, coloque-os em uma travessa com as tiras de alho por cima.

Polvilhe cheiro-verde a gosto e sirva com a carne ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17135-medalhao-de-filet-mignon-selado-na-manteiga-e-no-alho.html>