

# FILÉ MIGNON COM CROSTA DE ALECRIM

## INGREDIENTES

- 1 filé mignon de 300 g
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de alecrim picado
- 1 colher de sopa de parmesão ralado
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Com a frigideira já aquecida, acrescente o óleo e frite o filé mignon por 1 minuto e meio de cada lado.

Coloque-o em um outro recipiente.

No óleo que restou na frigideira, coloque o alecrim, parmesão ralado e a farinha de rosca, mexendo sempre até virar uma massa.

Em seguida, disponha esta mistura sobre o filé mignon e leve ao forno preaquecido a 200°C por 7 minutos ou até que se forme uma crosta crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30370-file-mignon-com-crosta-de-alecrim.html>