

MIGNON POMODORO

INGREDIENTES

1 tomate médio não muito maduro
1 medalhão de filé mignon com 3 (três) dedos de altura
100 g de queijo mozzarella
5 alcaparras
1 colher de maionese
cheiro verde
pimenta-do-reino fresca e moída na hora
sal moído na hora a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 250°C por 5 minutos.
Temperar com filé mignon com o sal e a pimenta moídos na hora.
Reservar a carne.
Cortar a tampa do tomate e retirar o miolo.
Jogar uma pitada pequena de sal no interior do tomate.
Desfiar o queijo mozzarella e rechear o tomate até quase a tampa.
Distribuir as alcaparras dentro do tomate.
Cobrir com uma camada fina de maionese.
Decorar com cheiro verde.
Colocar os tomates no forno e reduzir a temperatura para 180°C.
Ligar o fogo alto e aquecer a frigideira.
Depois de bem aquecida reduzir ao fogo baixo-médio e colocar o flé mignon para a selagem, não usar óleo.
Para a carne ficar no ponto olhar o indicador de cozimento da carne.
Vire a carne.
Depois de virar sele a lateral da carne.
Retirar a carne e disponha num prato.
Observe se o tomate está destacando a pele da superfície da tampa.
Retire o tomate.
Finalize com uma pequena pitada de sal moído na hora e um pouco de azeite.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30922-mignon-pomodoro.html>