

ESPAGUETE SETE ERVAS COM ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

500 g espagete grano duro
400 g de filé mignon
1 colher de sopa de sal grosso
1/2 xícara de azeite extra virgem
2 tomates sem sementes picados em cubinhos
1 cebola média
4 dentes de alho
manjeriço fresco a gosto
manjeriço roxo fresco a gosto
salsinha fresca a gosto
tomilho fresco a gosto
sálvia fresca a gosto
alecrim fresco a gosto
estragão fresco a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 5 litros de água pra ferver. Adicione 1 colher de sopa de sal grosso.

Corte o filé mignon em medalhões de aproximadamente 2 cm. Deite o medalhão e corte novamente no sentido do comprimento. Não tempere antes de grelhar. A carne fica mais suculenta se temperada durante o cozimento.

No mixer ou liquidificador bata 1 copo de azeite e todas as ervas frescas, o alho e a cebola. Dá pra substituir e até eliminar alguma erva que não seja do seu gosto. Ervas secas podem ser usadas, mas o resultado final não será o mesmo.

Após fervida a água, coloque o macarrão para cozinhar até ficar al dente.

Numa frigideira aqueça um fio de azeite e grelhe os escalopes por 3 minutos. Vire, tempere com sal e pimenta moída na hora. Faça o mesmo do outro lado e reserve.

Na mesma frigideira coloque o mix de azeite e ervas pra esquentar. Mexa pra soltar a borra do cozimento do filé. Junte o tomate em cubos e acerte o sal. Apague o fogo, junte os escalopes grelhados.

Escorra o macarrão, junte o molho de ervas e os escalopes.

Sirva em seguida.

Receita inspirada no cardápio do restaurante Il Paciére em Gramado / RS

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33364-espagete-sete-ervas-com-escalope-de-file-mignon.html>