

# ESPAQUETE SETE ERVAS COM ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

## INGREDIENTES

500 g espaguete 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

manjericão fresco a gosto

manjericão 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 cozinar 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 Paciere em Gramado / RS

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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