

FILÉ MIGNON SIMPLES AO FORNO

INGREDIENTES

1 peça de filé mignon (média)

azeite doce

sal refinado (a seu gosto)

pimenta-do-reino (a seu gosto)

MODO DE PREPARO

Limpe a carne. Não deixar a carne com muito caldo do sangue.

Ligue o forno a uma temperatura média de 180 a 200°C, cuidado com a potência de seu forno para não ficar muito alto. Numa peça de carne média e inteira, passe o sal e o cominho de modo que não fique nem muito salgada e nem muito picante.

Em seguida, coloque o azeite doce na peça toda, espalhando levemente para não exagerar.

Leve ao forno por 25 minutos ou até a peça aparentar estar pré-cozida.

Corte a peça de 2 em 2 cm, como quem corta medalhões e deixe assar o restante do tempo, cuidando para o filé não ressecar.

O filé deverá ficar levemente assado e macio.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34681-file-mignon-simples-ao-forno.html>