

FILÉ MIGNON COM SALSA VERDE

INGREDIENTES

FILÉ MIGNON:

Filé Mignon: 2 bifés de filé mignon (com aproximadamente 2 centímetros de espessura)

2 dentes de alho amassados

sal e pimenta do reino (a gosto)

óleo de canola

SALSA VERDE:

Salsa Verde: 1/2 cebola do tipo chalote picada bem pequena

1 colher (de chá) de vinagre de vinho tinto

1 copo de cheiro-verde picado

1 colher (de sopa) de tomilho fresco picado

1 colher (de chá) de alcaparras picadas

azeite

MODO DE PREPARO

FILÉ MIGNON:

Filé Mignon: Tempere a carne dos dois lados com sal, pimenta e alho amassado.

Para fritar, coloque um fio de óleo de canola (ou azeite) na panela, na temperatura médio-alta, deixe esquentar e acrescente os filés. Doure por 3 minutos, sem mexer. Vire os filés, deixe dourar por mais 3 minutos e desligue o fogo.

SALSA VERDE:

Salsa Verde: Coloque a cebola picada e o vinagre numa tigela e deixe descansar enquanto você prepara os demais ingredientes.

Pique o cheiro-verde, o tomilho e as alcaparras e depois coloque-os na tigela com a cebola e o vinagre.

Acrescente azeite, sal e pimenta a gosto e misture bem.

Para servir, coloque os filés no prato e cubra com a salsa verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36327-file-mignon-com-salsa-verde.html>