

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE HORTELÃ

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite
folhas de 6 ramos de hortelã
1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (chá) de açúcar refinado
8 medalhões médios de filé mignon
sal e pimenta-do-reino moída

MODO DE PREPARO

Coloque em um pilão a hortelã, o suco de limão e o açúcar, triture até obter uma pasta líquida.

Disponha o creme de leite em uma tigela. Bata com um batedor manual por 30 segundos. Sem parar de bater, despeje a pasta de hortelã (o molho deve ficar incorporado). Tempere com sal e reserve dentro da geladeira.

Em uma gralha bem quente gelhe os medalhões de filé mignon até o ponto que desejado. Tempere com sal e polvilhe a pimenta-do-reino. Sirva com o molho. Acompanhe com arroz. Decore com tomate-cereja gralhado e limão siciliano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48515-file-mignon-ao-molho-de-hortela.html>