# Filé a poivre vert

Receita deliciosa e super fácil!

Clique para ampliar

Ingredientes:

- 4 medalhões de filé mignon de 100g cada;
– 2 colheres de sopa de manteiga
– 50ml de conhaque

- 100ml de creme de leite
– 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta verde em grãos

Modo de fazer dos medalhões clique aqui. Reserve.

Para o molho: Amasse as pimentas num pilão ou com ajuda da lateral de uma faca. Na mesma panela que os filés foram selados, faça o *deglace* com o conhaque e flambe. Acrescente as pimentas amassadas e o creme de leite e deixe reduzir um pouco.

Clique para ampliar

Sirva os Filé com o molho por cima ou ao lado acompanhado de batatas fritas ou portuguesas!

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $