

Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$