

Ingredientes

Filé mignon - 1 peça

Sal e pimenta do reino

Azeite e manteiga

Ingredientes para o molho

Maçãs em cubos - 2

Suco de maçã - 5 colheres

Mostarda dijon - 2 colheres



Autora: Sandra Assumpção
05 de maio de 2012

Creme de leite - 1 xícara

Sal e pimenta do reino

Manteiga

Vinho do porto - ¼ de xícara

Modo de preparo do filé

1. Tempere o filé inteiro com sal e pimenta do reino.
2. Esquente uma frigideira com azeite e manteiga e doure o filé de todos os lados.
3. Leve ao forno para terminar o cozimento, colocando a manteiga em cima do filé, até o ponto de sua preferência. Reserve.
4. Para servir, corte-o em fatias.

Modo de preparo do molho

1. Na mesma frigideira do filé, aproveitando o resto da borra, derreta uma colher de manteiga e doure rapidamente os cubos de maçã. Junte o suco de maçã, o vinho do porto, o creme de leite e a mostarda.

2. Verifique o sal e a pimenta.

3. Sirva com o filé

Sirva com arroz branco e batatas sauté.