



Filé mignon ao molho de mostarda



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé mignon (em bifes)	10 bifes	1,2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Cebola (picada)	3 colheres (sopa)	30 g
Mostarda	5 colheres (sopa)	85 g
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifes, polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e com o sal, e misture. Cubra e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.

- 2.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
- 3.** Acrescente a mostarda e misture. Adicione o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente diluído na água, e misture até levantar fervura. Retire do fogo e reserve.
- 4.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os bifes aos poucos e grelhe por 3 minutos cada lado, ou até dourar.
- 5.** Regue os bifes grelhados com o molho de mostarda e sirva sem seguida.