



## Medalhão de mignon bardeado ao molho tinto



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé mignon bovino (cortado em medalhões)	1 kg	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	Meia colher (chá)	2,5 g
Bacon (em fatias)	10 fatias longas	200 g
Vinho tinto seco	1 xícara (chá)	200 ml
Alecrim	1 ramo	1 un
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	7 colheres (sopa)	140 g
Manteiga sem sal (gelada)	2 colheres (sopa)	30 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml

## Modo de Preparo

**1.** Tempere os medalhões com o AJI-SAL® Profissional, envolva cada um deles com uma fatia de bacon e prenda com um palito.

**2.** Faça o molho: em uma frigideira média, coloque o vinho e o alecrim, e leve ao fogo alto para ferver. Após a fervura, cozinhe por 10 minutos, ou até todo o álcool evaporar e reduzir para 1/3 do volume inicial. Descarte o ramo de alecrim, junte o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, misture e cozinhe por mais 2 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo, acrescente a manteiga e mexa vigorosamente até ficar homogêneo. Reserve aquecido.

**3.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os medalhões e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem dourados. Retire do fogo, remova o palito e regue com o molho reservado. Sirva em seguida.