



Filé mignon suíno crocante



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé Mignon suíno (limpo, cortado em bifes)	1,2 kg	1,2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Cachaça	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Mandioca (ralada)	1 kg	1 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o filé mignon, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, o vinho e o Azeite TERRANO®, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve em geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Em um bowl médio, coloque a farinha de trigo, a cachaça e a água, e misture com um batedor de arame, por 2 minutos, ou até formar um creme homogêneo.
3. Envolve os bifes na mistura e depois passe pela mandioca ralada. Frite em óleo quente (180

graus), em imersão, por 5 minutos, ou até ficar dourado e crocante. Escorra e sirva em seguida.