



## Filé mignon ao molho poivre vert



**Rendimento**

25 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Filé mignon (limpo, picado na ponta da faca)	-	2,5 kg
Vinho tinto seco	3 xícaras (chá)	600 ml
Cebola (cortada em cubos grandes)	1 unidade grande	200 g
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	1 e meia xícara (chá)	150 g
Água quente	-	1,2 l
Pimenta-do-reino verde em conserva	1 vidro	110 g
Cebolinha-verde (picada)	1 xícara (chá)	40 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e grelhe, em fogo alto, até dourar. Escorra a carne e reserve.
2. Na mesma panela, acrescente o vinho e a cebola, e deixe reduzir pela metade.

**3.** Coe a redução em uma outra panela, adicione o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido em 100 ml da água, a pimenta e o restante da água. Misture bem e deixe cozinhar por 3 minutos, ou até encorpar.

**4.** Junte à carne e finalize com a cebolinha-verde. Sirva em seguida.