



Iscas de Filé Mignon Acebolado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé mignon bovino (cortado em iscas)	-	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (sopa)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (cortada em fatias médias)	2 unidades grandes	400 g
Cebolinha-verde (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne temperada, aos poucos, e frite por 3 minutos, ou até dourar. Reserve aquecido.
3. Na mesma frigideira, acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até dourar. Retorne a carne reservada e misture.

4. Retire do fogo, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.