

Receita de Filé Mignon com Pimentão

Receita especial, que fazemos desde antes de começar a namorar!



Não sei se já comentei aqui, mas comida sempre foi meu tópico de conversa favorito e esta **Receita de Filé Mignon com Pimentão** foi uma ideia do marido, quando ainda nem tínhamos começado a namorar. Por isso, se forem replicar esta receita,

please, me contem o que acharam!

É uma receita relativamente simples, mas se seguir os passos direitinho, poderá extrair o máximo do sabor dos ingredientes. Se puder preparar em uma panela de ferro, melhor ainda! Quantidade de ingredientes para servir duas pessoas. E para quem prefere frango, [aqui tem uma sugestão de receita](#) que também é muito saborosa.

Receita de Filé Mignon com Pimentão

Ingredientes

- 400 g de filé mignon;
- 250 ml de creme de leite;
- 1 pimentão vermelho pequeno;
- 1 pimentão amarelo ou verde pequeno;
- 1 cebola pequena;
- Manteiga, sal e pimenta preta;
- Arroz branco e salada verde para acompanhar.

Modo de preparo

Corte o filé em pedaços grandes, tempere com sal e pimenta e reserve. Descasque e corte a cebola em tiras (*julienne*). Lave e corte os pimentões em tiras ou pedaços maiores (como preferir, nas fotos verá que faço os dois tipos de corte, dependendo do ânimo).

Aqueça uma panela de ferro e derreta umas duas colheres de manteiga para selar a carne. Quando a manteiga estiver quente, coloque os pedaços de filé mignon para dourar virando de lado (mas sem refogar). O ideal é que o suco permaneça na carne, como no preparo de um medalhão de filé. Quando estiver pronto, retire da panela e reserve.



Na mesma panela, coloque a cebola picada para refogar. Se precisar, adicione um pouco mais de manteiga. Quando estiver dourada (ou marrom por já ter pego a cor do fundo da panela), adicione os pimentões picados. Refogue por mais 3 min. e adicione a carne de volta na panela. Se ela tiver soltado seu suco, adicione também.



Por fim, adicione o creme de leite e cozinhe em fogo médio até que levante fervura. Atente para remover o fundo da panela depois de colocar o creme de leite, é ali que está concentrado todo sabor! Ajuste sal e pimenta e está pronto para servir. Sugestão de acompanhamento: arroz branco e salada verde.

