



## FILÉ SUÍNO AO MOLHO DE VINHO BRANCO

### Ingredientes

- 500 g de filé mignon suíno
- 100 g de manteiga gelada em cubos
- 30 g de manteiga derretida
- 60 ml de vinho branco
- 40 ml de suco de limão
- Raspas de 1 limão siciliano ou Taiti
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Sal, pimenta e salsinha



## FILÉ SUÍNO AO MOLHO DE VINHO BRANCO

### Modo de Preoparo

- Frite os medalhões na frigideira, com a manteiga derretida aos poucos e faça o deglaze a cada porção com vinho.
- Reserve o suco da carne. Junte o açúcar, a manteiga, o suco de limão e as raspas e deixe reduzir até a metade.
- Desligue o fogo e adicione a manteiga gelada em cubos aos poucos, fazendo movimentos circulares.
- Finalize o molho com sal, pimenta e salsinha.
- Forno: Depois, leve por 20 minutinhos no forno e pronto!