



Ingredientes

- Para o mignon: 4 unidades de mignon suíno, sal e pimenta a gosto e azeite de oliva a gosto.
- Para o molho: 3 colheres de sopa de manteiga, 5 colheres de sopa de alho picado, 5 colheres de sopa de manjeriço, 80 ml de vinho branco seco, 2 unidades de tomate sem pele e sem semente em cubos pequenos

Modo de preparo

- 01 Para o mignon suíno: cortar os mignons suínos em escalopes, temperar com sal e pimenta a gosto. Em uma frigideira aquecida, colocar um fio de azeite de oliva e selar os escalopes dos dois lados e reservar.
- 02 Para o molho: em uma frigideira aquecida, colocar a manteiga. Quando estiver bem quente, colocar o alho picado, deixar fritar até ficar corado, acrescentar o vinho branco, depois o manjeriço. Mexer e acrescentar os tomates em cubos, corrigir o sal e a pimenta e servir sobre os escalopes.