



Confira esta deliciosa receita de Mignon Suíno Alegra com molho de hortelã e crispies de alho-poró.

## Ingredientes

- 250 g de filé mignon suíno
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 maço de hortelã
- 200 ml de azeite
- 150 g de nozes picadas
- Suco de limão
- Sal e pimenta-do-reito a gosto

## Modo de preparo

- 01Tempere o filé mignon apenas com sal e pimenta.
- 02Passe-o na frigideira até o ponto desejado, pouco antes de servir.
- 03Corte o alho-poró em tiras, frite em óleo bem quente e reserve.
- 04Triture a hortelã e junte o azeite, as nozes, o limão, o sal e a pimenta.
- 05Aplique o molho de hortelã sobre os filés.
- 06Finalize aplicando crispies de alho-poró.