



# Filet Mignon Temperado na Mostarda



## Ingredientes

- 500g de Filet Mignon Temperado Sulita;
- 180g de tomates cereja;
- 80g de mostarda amarela;
- 80g de mostarda escura;
- Folhas de louro a gosto;
- Alecrim a gosto;
- 150ml de vinho branco seco.



Tempo de preparo:  
**3h30 min.**



Rendimento:  
**4 porções**



## Modo de Preparo:

1. Em uma travessa, leve o filé mignon temperado Sulita.
2. Massageie passando a mostarda amarela e escura.
3. Em seguida, coloque os demais ingredientes sobre o filé mignon temperado Sulita.
4. Reserve na geladeira por no mínimo 2 horas.
5. Aplique o papel alumínio na travessa e leve ao forno pré-aquecido por 1 hora em temperatura 180° C.
6. Na sequência, retire o papel alumínio e leve ao forno com o dourador ligado por 10 a 15 minutos.
7. Feito isso, faça uma cama com os tomates assados.
8. Corte o filé mignon em peças de 5cm e pronto, já pode servir!



## Dica de Finalização

Ao contrário do que se pensa, para compor o prato, deve-se utilizar o vinho de boa qualidade, o qual você beberia.