

## Filé mignon suíno crocante ao forno

[www.receitasdafia.com/receitas/file-mignon-suino-crocante-ao-forno-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/file-mignon-suino-crocante-ao-forno-1)

Descubra o prazer de preparar e compartilhar esta incrível receita de filé mignon suíno empanado assado. Surpreenda seus convidados com esse sabor irresistível!

Filé mignon suíno crocante ao forno

 25 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [filé mignon suíno](#)
- 2 colheres (sopa) de [creme de cebola](#)
- 1 colher (café) de alecrim
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- ½ limão
- 1 colher (sopa) de folhas de manjericão fresco picadas
- 3 colheres (sopa) de maionese
- Farinha panco para empanar
- 1 colher (sopa) de páprica
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite a gosto

### Modo de Preparo

1. Tempere os filés de filé mignon suíno com o creme de cebola, sal, pimenta-do-reino, alecrim, alho, cebola, suco de limão e manjericão. Misture bem, cubra o recipiente e deixe descansar na geladeira por 30 minutos ou de um dia para o outro.
2. Adicione a maionese aos filés temperados e misture até envolver bem a carne.
3. Em um recipiente, misture a farinha panco com a páprica.
4. Passe os filés na mistura, garantindo que fiquem bem empanados, e transfira para uma forma untada com azeite.
5. Regue os filés com um pouco de azeite e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 35 a 40 minutos, até ficarem dourados e crocantes.
6. Retire do forno e sirva essa delícia crocante!
7. Preparo no Air Fryer: Regue os filés com um pouco de azeite e leve ao air fryer preaquecido por 5 minutos, asse de 10 a 15 minutos a 200 °C, vire os filés e asse por mais 10 minutos.