



## Rosbife Suculento

[www.receitasdafia.com/receitas/rosbife-suculento](http://www.receitasdafia.com/receitas/rosbife-suculento)

Surpreenda a família e os amigos com esse rosbife delicioso e suculento.

Rosbife Suculento unknown

 50 min

 4 porções

### Ingredientes

- 1 peça de filé mignon para rosbife (aproximadamente 750 g)
- 1 colher de chá de mostarda amarela em pó
- 1 colher de chá de páprica defumada
- azeite a gosto
- sal a gosto
- pimenta-do-reino moída na hora a gosto

### Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, pré-aqueça o forno a 220 °C (temperatura alta).
2. Retire a peça de filé mignon da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 15 minutos, enquanto o forno aquece.
3. Numa tigela pequena, misture a páprica com a mostarda em pó.
4. Em seguida, disponha a peça de filé mignon na tábua e tempere com sal, pimenta e a mistura de mostarda com páprica.
5. Então, regue com ½ colher (sopa) de azeite e espalhe bem com as mãos por toda a superfície da carne.
6. Transfira o filé mignon para uma assadeira grande e leve ao forno para assar por aproximadamente 15 minutos.
7. Após esse tempo, diminua a temperatura para 180 °C (temperatura média) e deixe o rosbife no forno por mais 10 minutos para assar a carne com o interior bem vermelhinho (mal passada).
8. Retire a assadeira do forno e deixe o rosbife descansar por 10 minutos antes de cortar e servir – nesse período os sucos se redistribuem, deixando a carne mais suculenta.

Dica: Se quiser ao ponto, deixe assar por mais 5 minutos. Caso tenha dificuldade em entender o ponto da carne, encontramos um artigo na internet que possa te explicar um pouco mais sobre o assunto:

<https://blogdacarne.com/conheca-as-diferencas-entre-os-pontos-da-carne/>