

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Risoto de filé mignon e funghi é um dos pratos mais populares do Ticiania Werner

SUA EXCELÊNCIA, O FILÉ MIGNON

No risoto ou à parmegiana, é uma das carnes mais populares entre os brasilienses. Aproveite o fim de semana para desfrutar a versatilidade da proteína em restaurantes da cidade

Isabela Berrogain

Corte nobre da carne bovina, o filé mignon é retirado da parte mais macia do lombo do animal, conhecido pela textura suculenta e pelo sabor suave. Popular entre os

brasilienses, ele faz parte da maioria dos menus da cidade, desde os restaurantes da culinária alemã à comida regional, passando pela gastronomia mediterrânea.

Graças à sua versatilidade, o filé mignon pode ser preparado

de diversas formas, seja à parmegiana, seja grelhado, além de ser destaque em pratos populares, como risoto e picadinho. Este corte configura uma das carnes mais nobres e macias, de textura delicada e sabor suave, que se tornou sinônimo

de requinte na gastronomia.

A ausência de nervos e gordura é um dos principais destaques do filé mignon, o que torna o corte, além de menos fibroso, a pedida ideal para quem busca, por exemplo, saborear um prato mais leve, sem abrir mão dos sabores da carne vermelha. Ficou com água na boca? Confira restaurantes que oferecem pratos saborosos de filé!

Variedade do filé

No restaurante Ticiania Werner, o risoto é um dos carros-chefes do menu. Entre os 10 sabores do prato servidos à la carte, o destaque vai para o de filé mignon

e funghi (R\$ 68), delicadamente temperado com ervas aromáticas e finalizado com farofa de bacon crocante. Para harmonização, a casa oferece uma carta de mais

de 200 rótulos de vinhos — a indicação, porém, é o Casa Donoso Bourbon Barrel Aged Red Blend (R\$ 148).

A carne nobre também é a estrela de outra receita

popular entre o público, o medalhão ao vinho (R\$ 89), filé mignon grelhado servido com molho de vinho tinto e acompanhado por risoto de grana padano.