

PARMEGIANA DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

5 bifes de filé mignon
alho e sal (para temperar os filés)
10 fatias de presunto
10 fatias de mussarela
500 ml de molho sugo (tomate)
óleo para fritura
100 g de farinha de trigo
100 g de farinha de rosca
1 ovo
ervilha e palmito a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho e o sal.

Empane-os na seguinte sequência: farinha de trigo, ovos, farinha de rosca.

Em uma panela, aqueça bem o óleo para fritura e coloque os bifes um a um, deixando-os bem dourados e sequinhos.

Em um refratário, cubra o fundo com parte do molho sugo, e coloque os bifes já preparados.

Cubra com a mussarela e o presunto, coloque o restante do molho sugo, decore com ervilha e palmito, leve ao forno até que o queijo derreta.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19699-parmegiana-de-file-mignon.html>