

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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