

ESCALOPE A LA TETEO

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon temperado de um dia pro outro

2 ovos

farinha de rosca

1 maço de espinafre

200 g de muçarela

200 g de presunto gordo

1 kg de batatas cozidas

1 copo de requeijão

molho branco

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Na assadeira, arrume os bifes fritos e cubra com a camada de presunto gordo.

Adicione outra camada de muçarela, o molho branco de espinafre e novamente o presunto gordo.

Repita adicionando a muçarela, o molho branco de espinafre e, por último, o purê de batatas com requeijão.

Termine com muçarela, queijo ralado parmesão e leve para gratinar (o queijo ralado parmesão é uma opção).

Sirva quentinho com arroz e uma maionese, fica uma delícia.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21040-escalope-a-la-teteo.html>