

# FILÉ MIGNON À PARMEGIANA ASSADO

## INGREDIENTES

4 bifés de filé mignon ou miolo da paleta  
2 tomates maduros  
1/2 lata de extrato de tomate  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 limão  
1 lata de milho verde  
300 g de mussarela fatiada  
200 g de presunto fatiado  
1/2 xícara (chá) de queijo provolone defumado e ralado  
sal, orégano, azeitonas, azeite e pimenta a gosto  
farinha de rosca para empanar  
1 ovo

## MODO DE PREPARO

Bata bem os bifés e tempere-os com sal, pimenta calabresa, limão e alho.

Bata o ovo em uma vasilha e vá passando os bifés no ovo e na farinha de rosca.

Disponha os bifés em uma assadeira de maneira que eles fiquem separados uns dos outros.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos, depois retire os bifés do forno vire-os e deixe mais 15 minutos do outro lado.

Em uma panela, doure o alho, azeite e cebola, adicione o extrato de tomate com 1 xícara (chá) de água.

Deixe no fogo baixo até engrossar e perder um pouco da acidez.

Agora com auxílio de uma tabua de carne, corte os tomates em cubos, pique as azeitonas, coloque em uma tigela e adicione o orégano, azeite, sal e milho verde (reserve).

No final do tempo de forno, retire os bifés, em uma assadeira disponha metade do molho de tomate e coloque os bifés sobre o molho.

Acrescente uma camada de mussarela fatiada, em seguida, distribua uniformemente a mistura de tomates que estava reservada.

Então uma camada de presunto fatiado e em seguida mais uma camada de mussarela.

Adicione o restante do molho de tomate, polvilhe orégano e o queijo provolone defumado ralado.

Leve ao forno por mais 10 minutos e então sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22035-file-mignon-a-parmegiana-assado.html>