

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA ASSADO

INGREDIENTES

4 bifes 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 bifes e tempere-os com sal, pimenta calabresa, limão e alho.

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

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

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos, depois retire os bifes 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 bifes, em uma assadeira disponha metade do molho de tomate e coloque os bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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