

FILÉ A PARMEGIANA COM SABOR DE VERDADE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 tomates grandes

5 folhas de manjeriço fresco

1 cebola grande

2 dentes de alho

1 taça de vinho branco

sal, pimenta e orégano a gosto

azeite

BIFES À MILANESA:

Bifes à milanesa: 800 g de filé mignon em bifos ou escalope

farinha de trigo

farinha de rosca

2 ovos

azeite para fritar

MONTAGEM:

Montagem: 200 g de queijo mussarela

50 g de queijo parmesão fresco ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte os tomates em quatro ou oito partes retirando as sementes.

Corte metade da cebola em quatro partes e os dois dentes de alho em fatias finas.

Bata estes ingredientes em um liquidificador ou mix.

Pique a outra metade da cebola.

Em uma panela, refogue a cebola com um pouco de azeite, sal e pimenta a gosto.

Quando estiver dourada, coloque uma taça de vinho branco.

Deixe o vinho evaporar quase que completamente.

Coloque o tomate batido na panela, tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos (ou até que fique no

ponto que desejar).

Pouco antes de finalizar, coloque as folhas de manjericão e um pouco de orégano.

FILÉ À MILANESA:

Filé à milanesa: Tempere os filés a gosto com sal e pimenta.

Passar os filés na farinha de trigo, depois no ovo e, por fim, na farinha de rosca.

Aqueça azeite em uma frigideira alta, suficiente para cobrir os filés.

Coloque os filés na frigideira quente para que frite ao seu gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Assim que tirar os filés, coloque uma camada deles em prato alto e, por cima de cada um, coloque uma fatia de queijo mussarela.

Se necessário, faça outras camadas de carne e queijo, o ideal é ter duas.

Por último, adicione o molho quente por cima do queijo e file e polvilhe o queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27114-file-a-parmegiana-com-sabor-de-verdade.html>