

FILÉ AO MOLHO BRANCO COM PALMITO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: 2 colheres de sopa de maisena
- 500 ml de leite
- 1 lata de creme de leite com soro (ou creme de leite fresco eu uso em lata)
- 100 g de queijo parmesão ralado (2 pacotinhos)
- 2 folhas de louro
- 1 cubo de caldo de carne
- sal, se necessário
- 1 vidro de palmito escorrido e picado

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: Dissolva a maisena no leite.
- Leve ao fogo, vá mexendo e coloque o queijo ralado aos poucos.
- Coloque a folha de louro, o caldo de carne e uma pitada de sal se precisar.
- Deixe encorpar e coloque o creme de leite, mexa sempre em fogo brando.
- Coloque o palmito e mexa.
- Tire a carne do forno e escorra um pouco do molho que se formou.
- Coloque o molho branco sobre os filés assados e leve ao forno novamente a 180°C para gratinar por 30 minutos mais ou menos.
- Retire do forno e cubra com batata palha.
- Sirva com arroz branco, salada de cenoura e vagem picadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30872-file-ao-molho-branco-com-palmito.html>