

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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