

ESCONDIDINHO DE FILÉ

INGREDIENTES

300 g de carne (de preferência filé, contra-filé ou alcatra bem macia)

3 batatas médias/grandes

100 g de queijo mussarela

sal

pimenta

azeite de oliva

curry em pó

1 dente de alho

açúcar

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de chá de manteiga

100 g de creme de leite (meia caixinha)

orégano

1/2 tomate em rodelas

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras (como se fosse para estrogonofe).

Tempere com curry, alho, azeite de oliva, pimenta, sal e reserve.

É importante que esse seja o primeiro passo pois quanto mais tempo o tempero ficar na carne, mais gostoso é o resultado. Cozinhe bem as batatas, esmague e faça um puré com o leite, a manteiga e uma pitada de sal.

Na frigideira, esquente bem o óleo e polvilhe uma colher de chá de açúcar e espere dourar.

Frite a carne (cuidado que o açúcar faz respingar bastante) até que fique dourada mas mantendo a maciez.

Em um refratário, coloque a carne já pronta e cubra com o creme de leite, depois o puré de batatas, as rodelas de tomate, uma camada de queijo mussarela e um pouco de orégano e o queijo ralado. Leve ao forno até que o queijo derreta e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33388-escondidinho-de-file.html>