

FILÉ À PARMEGGIANA ESPECIAL

INGREDIENTES

6 filés de carne bovina amaciados

farinha de rosca

3 ovos

sal a gosto

3 dentes de alho

óleo

7 tomates maduras

1/2 colher de sopa de margarina

1 copo pequeno de água

orégano

6 fatias de presunto

6 fatias de mussarela

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho e o sal. Em seguida coloque os ovos em um recipiente e misture a clara e a gema. Passe o filé no ovo e, logo depois, na farinha de rosca. Com o óleo já quente frite-os. Corte 2 tomates bem picados e separe-os. Enquanto isso prepare o molho.

Triture os tomates restante no liquidificador juntamente com a água e peneire.

Despeje em uma panela, adicione a margarina e o orégano e deixe apurar até ficar consistente.

Quando isso acontecer adicione mais um pouco de orégano juntamente com o tomate picado que foi separado inicialmente.

Em uma travessa jogue um pouco do molho.

Arrume os bifes na travessa, coloque uma fatia de presunto e outra de mussarela por cima de cada um.

Despeje o restante do molho inclusive nas laterais e finalize jogando o queijo ralado e mais um pouco de orégano por cima dos bifes. Leve ao forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34934-file-a-parmeeggiana-especial.html>