

# FILÉ A PARMEGIANA BRASILEIRINHA

## INGREDIENTES

1 kg de filé bovino fatiado.  
300 g de queijo mussarela.  
1/2 caixa de creme de leite.  
1 colher de sopa de manteiga.  
1/2 litro de óleo de soja.  
2 caixas de extratos de tomate.  
1 cebola grande.  
1 colher de azeite de oliva.  
farinha de rosca.  
4 ovos.  
1/2 xícara de leite em líquido.  
1 colher de canela em pó.  
1/2 pacote de macarrão extra fino.  
azeitona verde.  
queijo parmesão a gosto.  
orégano e sal a gosto.

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Rale a cebola em uma panela com o azeite e os dentes de alho mascados, deixe dourar.

Coloque o extrato de tomate e água.

Em seguida, coloque o sal a gosto e o tempero pronto (Sazón) também a gosto.

Quando estiver fervendo coloque uma colher de sopa de manteiga para dar textura ao molho.

Com o molho pronto use parte dele para forrar uma bandeja de forno de vidro.

Coloque as fatias de filé e cubra com mais uma camada de molho.

Coloque o queijo mussarela cobrindo toda a carne.

Coloque mais uma camada do molho por cima do queijo e acrescente a azeitona verde o queijo ralado e o orégano.

### MACARRÃO E MOLHO:

Macarrão e molho:Faça uma quantidade grande de molho pois após a retirada do molhos do filé você com o

mesmo molho vai preparar o molho do macarrão, acrescentando apenas uma xícara de creme de leite.

Deixe ferver e com o macarrão cozido derrame esse molho por cima do macarrão de preferência individualmente em pratos já prontos.

Coloque pitadas de queijo ralado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41156-file-a-parmegiana-brasileirinha.html>