

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 mascarados, 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:Façá 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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