

FILÉ A PARMESANA 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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