

FILÉ FANTASTICO

INGREDIENTES

4 bifes de contra filé de aproximadamente 1cm de espessura

1 copo farinha de trigo

1 copo farinha de rosca

2 ovos

50 ml de leite

400 ml do óleo de sua preferencia

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

2 cebolas médias

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

2 tomates sem sementes

1/2 cenoura graúda

100 g presunto fatiado

150 g queijo tipo mussarela

sal, alho amassado, salsa, cebolinha e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

A CARNE:

A carne: Tempere os bifes com sal,

Bata os ovos com uma pitada de sal e o leite,

Passe os bifes na farinha de trigo, depois na mistura de ovos e por ultimo na farinha de rosca e reserve.

Aqueça o óleo, e frite os bifes previamente empanados.

Coloque os bifes em uma forma ou refratário.

O REFOGADO:

O refogado: Pique as cebolas, pimentões e tomates em tiras.

Corte o presunto na metade das fatias, e depois em tiras finas.

Rale a cenoura, no ralo grosso.

Derreta a margarina em uma frigideira tipo caçarola frite o alho, acrescente as cebolas, a cenoura e os pimentões, refogue por um ou dois minutos, acrescente o presunto e por ultimo o tomate.

Sem deixar o tomate se desmanchar, misture e desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma porção generosa do refogado sobre cada bife, um pouco de salsa e cebolinha.

Distribua uma ou duas fatias de queijo mussarela em cima, do refogado de cada bife, salpique com orégano e coloque no forno médio até derreter o queijo.

Sirva com arroz branco, batata palha e salada de alface americano.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43252-file-fantastico.html>