

FILÉ FANTASTICO

INGREDIENTES

4 bifés 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 bifés com sal,
Bata os ovos com uma pitada de sal e o leite,
Passe os bifés na farinha de trigo, depois na mistura de ovos e por ultimo na farinha de rosca e reserve.
Aqueça o óleo, e frite os bifés previamente empanados.
Coloque os bifés 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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