

FILÉ A PARMEGGIANA COM MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

PARA OS FILÉS:

Para os filés: 800 g de filé mignon
sal a gosto
6 dentes de alho picados e triturados
1 a 2 pimentas malaguetas sem sementes trituradas
2 ovos
farinha de rosca para empanar

PARA O MOLHO:

Para o molho: 2 colheres de azeite de oliva
4 tomates maduros, sem pele e picados
2 cebolas brancas picadas
2 cebolas roxas picadas
1 punhado de manjeriço fresco rasgado
1 punhado de salsa fresca picada
1 pitada de orégano desidratado
1 pitada de pimenta vermelha desidratada
sal a gosto
1/2 xícara de catchup
250 g de parmesão ralado na hora

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com 30 minutos de antecedência com sal, alho e pimenta.

Prepare-os à milanesa e reserve.

Frite as cebolas no azeite até dourar. Junte os tomates e deixe desmanchar e formar um caldo grosso, fogo baixo. Tempere com sal e pimenta, junte o catchup e as ervas. Reserve.

Coloque os filés num refratário, cubra com queijo parmesão ralado na hora, junte o molho de tomate, finalize com mais queijo e leve para gratinar.

Para acompanhar, arroz branco ou purê de batatas.

Delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48901-file-a-parmezziana-com-molho-agridoce.html>