

# FILÉ AO MOLHO DE REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 2 copos de requeijão cremoso

1 xícara de chá de leite

1 colher de chá de curry

Mussarela para cobrir

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e a manteiga em uma frigideira. Frite os files deixando-os no ponto. Retire e coloque em uma travessa pré-aquecida. Desligue o fogo. Numa vasilha misture o requeijão e o leite e o curry e coloque na frigideira juntamente com o líquido que se formou na fritura dos bifes.

Montagem do prato.

Num refratário, coloque um pouco do molho, os bifes e o restante do molho.

Cubra com a mussarela e leve ao forno até derreter.

Sirva com arroz branco e batata palha, frita ou assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56077-file-ao-molho-de-requeijao.html>