

Filé a Parmegiana

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 10 bifes filé mignon;
- farinha de trigo;
- ovos;
- 1 pitada de sal;
- farinha de rosca;
- extrato de tomate;
- 1 pitadinha de açúcar;
- fatias de mussarela;

Modo de Preparo:

Faça os bifes à milanesa Corte o filé em bifes não muito finos (por favor não bata) e tempere-os a gosto. Passe os bifes na farinha de trigo. Bata ligeiramente os ovos (dois ou mais) com uma pitadinha de sal,, passe os bifes nessa mistura. Passe os bifes na farinha de rosca. Faça com que a massa fique bem aderida aos bifes. Frite os bifes, deixe-os em papel

Filé a Parmegiana

por Receitas e Mais

toalha para que sequem bem e coloque-os em uma forma refratária. FinalizaçãoFaça um molho com extrato de tomate com uma pitadinha de açúcar e coloque sobre os filés. O melhor sempre será o seu próprio molho de tomates. Cubra-os com as fatias de mussarela e coloque no forno por aproximadamente 10 minutos. Pessoalmente prefiro queijo prato e recomendo polvilhar bastante queijo parmesão ralado, antes de gratinar. Para acompanhar batatas fritas bem douradas e arroz branco.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>