



FILETTO ALLA PARMEGIANA

 30 min  4 porções  Dificuldade Média

Ingredientes

- 500g de filé mignon
- 100g de farinha de pão
- 5g de sal fino
- 200g de molho de tomate
- 100g de queijo Grana Padano
- 100g de mozzarella de búfala
- 3g de manjeriço
- 600ml de óleo
- 4 ovos
- Pimenta do reino preta a gosto

1. Corte o filé em dois bifes, tempere com sal e pimenta.
2. Faça o empanamento dos bifes na sequência: farinha de trigo, ovo batido e farinha de pão. Reserve.
3. Rale a mozzarella e o Grana Padano. Misture os dois formando um mix de queijos.
4. Aqueça em uma panela o molho pomodoro e tempere com sal, azeite e manjeriço.
5. Em uma panela mais alta aqueça o óleo e frite os bifes. Coloque em uma assadeira o bife já frito e cubra com o molho de tomate, coloque o mix de queijos em cima e leve ao forno pra gratinar.

BUON APPETITO!

OBRIGADA POR ESCOLHER O EATALY

Grazie per aver scelto Eataly



Gostaríamos de saber sua opinião

NOS CONTE COMO FOI SUA EXPERIÊNCIA COM O
DELIVERY DO EATALY. ACESSE O APLICATIVO DO
IFOOD E DEIXE SUA AVALIAÇÃO.

E A T A L Y
alt i c i b i