

FILÉ AO MOLHO DE QUEIJO CANASTRA NO PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon
1/4 de peça de queijo canastra
1 pacote pequeno de parmesão ralado
300 ml de leite
200 g de creme de leite fresco
pitada de cheiro-verde
1 colher (sopa) de pimenta síria
1 colher (sopa) de zaatar
sal a gosto
1 pão italiano grande

MODO DE PREPARO

Coloque na panela em fogo médio o leite e o creme de leite

Reserve

Coloque em uma frigideira grande e grelhe até atingir o ponto desejado, eu prefiro bem rosado por dentro

Abra uma tampa no pão e tire todo o miolo

Despeje o filé dentro do pão

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3531-file-ao-molho-de-queijo-canastra-no-pao-italiano.html>