

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

©2024 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>