



Filé à parmegiana com molho branco



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé mignon bovino (cortado em bifes finos)	10 unidades	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Leite	4 xícaras (chá)	800 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo (batido)	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g
Muçarela (fatiada)	10 fatias	170 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifes, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Misture, cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Prepare o molho: em uma panela média, coloque 750 ml do leite e leve ao fogo alto até

ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

3. Empane os bifés, passando-os pela farinha de trigo, pelo ovo e, por último, pela farinha de rosca. Frite-os em imersão, em fogo médio, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra em papel toalha.

4. Em uma GN, disponha os filés empanados e fritos, distribua o bechamel reservado e as fatias de muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.