BIFE À PARMEGIANNA BY CRISTIANO GRILLO

INGREDIENTES

1 kg de bife (contrafile de preferência)

500 g de farinha de rosca

6 ovos

60 ml de molho shoyu

300 g de mussarela

1 sachê de molho de tomate pronto (340 g)

5 limões

3 colheres (sopa) de cheiro-verde

2 colheres (sopa) de páprica

2 colheres (sopa) de chimichurri sem pimenta

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o molho shoyu, sal, pimenta, cheiro-verde e o chimichurri, deixe marinar no mínimo por 1 hora

Para a milanesa, em um recipiente plano, adicione metade da farinha de rosca

Em outro recipiente plano, quebre os ovos e tempere com sal, pimenta-do-reino e a páprica

Bata tudo com o auxílio de um garfo ou qualquer outro utensílio que facilite isso

Mergulhe bife por bife seguindo a sequência:

1º no ovo

2º na farinha

Se preferir deixar a casca da milanesa mais grossa e crocante, repita a sequência mais 1 vez em cada bife

Em uma frigideira com bastante óleo, frite-os, em seguida coloque-os em um recipiente com papel toalha para enxugar o excesso de óleo e transfira-os para o recipiente final (de preferência uma travessa de vidro ou forma de alumínio)

Despeje o molho de tomate pronto por cima dos bifes, cubra com a mussarela e dê uma pitada de orégano por cima

Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 10 minutos para derreter a mussarela

Fica uma delícia

Um dos melhores acompanhamentos é arroz branco ou à grega!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13325-bife-a-parmegianna-by-cristiano-grillo.html