

# 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 bifos, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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