

PARMEGIANA COM CHEDDAR

INGREDIENTES

8 bifés temperados a gosto

molho de tomate (usei o caseiro: 1 tomate cortado sem sementes, 1/2 cebola, 1 dente de alho, pimentão, temperado com corante, cominho, sal, semente de coentro) cozidos e batidos no liquidificador.

200 g de presunto ralado

200 g de queijo mussarela ralado

150 g cheddar cremoso

2 ovos

farinha de rosca (pode ser substituída por qualquer farinha)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture os dois ovos em uma tigela e em outra coloque a farinha.

Empane os filés primeiro no ovo e em seguida na farinha.

Frite-os no óleo quente.

Coloque no papel toalha para que fique bem sequinhos.

Arrume os filés em uma travessa, cubra cada bife com o presunto, cheddar, queijo e molho.

Sugestões: pode enfeitar o prato com coentro, orégano, queijo parmesão.

Coloque-os para assar no forno ou micro-ondas até esquentá-los e derreter os queijos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15516-parmegiana-com-cheddar.html>