

CARRÉ À PARMEGIANA DIFERENTE

INGREDIENTES

6 bistecas de carré

Tomilho a gosto

3 dentes de alho amassados

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

6 fatias de presunto

6 fatias de queijo

Suco de 1 limão

Molho de tomate (já pronto) ou milho agridoce

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque as bistecas de carré e as tempere com o sal, o alho, tomilho, pimenta e o suco de limão, e deixe marinar por 20 minutos.

Preaqueça o forno em 240°C.

Quando o carré terminar de marinar, deixe-o assar por 20 minutos.

Retire-o do forno e adicione em cada bisteca uma fatia de presunto e, por cima, uma de queijo.

Em seguida, volte o refratário para o forno por mais 10 minutos.

Retire-o novamente do forno e acrescente o molho de tomate (ou agridoce, ou o de sua preferência), e o volte para o forno por mais 10 minutos.

Sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18648-carre-a-parmegiana-diferente.html>