

BIFE RECHEADO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

- 1 bife (contra-filé)
- 1 tira de bacon
- tempero a gosto
- 1 fatia de presunto
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) farinha de rosca
- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate pronto
- 1 fatia de mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o bife.

Coloque sobre ele o presunto e o bacon, dobre ao meio e feche com palitos de dente.

Bata os ovos.

Passa o bife na farinha de trigo, nos ovos e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente até dourar.

Retire da frigideira e escorra em papel absorvente.

Coloque em uma assadeira, espalhe o molho de tomate por cima e cubra com uma fatia de mussarela. Salpique orégano sobre ele se assim desejar.

Leve ao forno médio até que a mussarela derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19259-bife-recheado-a-parmegiana.html>