

PARMEGIANA DO COACH

INGREDIENTES

4 bifes de contrafilé (120 g cada)

200 g mussarela em fatias

2 sachês molho de tomate

100 g bacon em fatias

1 filete queijo coalho

4 ovos

100 g farinha rosca

50 g azeitona fatiada

azeite a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Separe os bifes em um recipiente, tempere-os a gosto e reserve por 30 minutos.

Empane, colocando os bifes no ovo.

Em seguida, adicione farinha de rosca por 2 vezes.

Unte o fundo de uma assadeira grande com azeite.

Aqueça o forno por 10 minutos na temperatura de 200° C.

Coloque os bifes na assadeira com fio de azeite e leve ao forno por 15 minutos.

Após 15 minutos, vire os bifes e asse por mais 15 minutos.

Em uma panela média, adicione 2 sachês de molho, 10 g bacon e tempere a gosto.

Finalize com o molho.

Após assar 30 minutos (15 minutos cada lado), retire do forno e monte a parmegiana.

Em cima do bife, coloque o restante do bacon, o queijo coalho e cubra com mussarela.

Finalizando, leve o molho de tomate acima da montagem dos bifes.

Salpique as azeitonas sobre os bifes e asse por 15 minutos em forno a 180° C para derreter o queijo.

Sugestão: sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19460-parmegiana-do-coach.html>