

# BIFE À PARMEGIANA DA CASA

## INGREDIENTES

1 kg de bife de lagarto ou coxão

1 pacote de molho de tomate

farinha de rosca

farinha de trigo

3 ovos

350 g de mussarela

orégano

azeitonas

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Coloque numa panela o molho de tomate com as azeitonas descaroçadas e picadas, um pouco de água, condimentos a vontade como manjerição, alecrim, cheiro-verde, etc.

Numa travessa, coloque um pouco de molho no fundo e depois os bifés.

Em seguida, coloque molho por cima dos bifés e o queijo.

No final coloque pitadas de orégano e coloque ao forno basicamente para derreter o queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21442-bife-a-parmegiana-da-casa.html>