

BIFE À PARMÉGIANA SEM COMPLICAÇÃO E SEM OVO

INGREDIENTES

2 bifes grandes

alho, óleo, vinagre para temperar o bife ou temperos a gosto

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de água fria

farinha de rosca

queijo mussarela ou queijo ralado opcional

molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque os bifes com os temperos, reserve.

Em outra vasilha, coloque a farinha de trigo e a água (vai virar uma pasta meio grudenta).

Passe os bifes temperados conforme o passo anterior, depois de passados na massa, polvilhe na farinha de rosca.

Em uma panela ou frigideira, coloque óleo para esquentar, a quantidade tem que ser para cobrir metade do bife.

Coloque em uma forma e no forno preaquecido a 180° C, deixando 10 minutos ou até o queijo derreter.

Com os bifes já prontos, coloque molho pronto em cima e se desejar, pode adicionar queijo mussarela ou queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21776-bife-a-parmegiana-sem-complicacao-e-sem-ovo.html>