

MÚSCULO À PARMÉGIANA

INGREDIENTES

1/2 kg de músculo

4 batatas médias

3 tomates grandes

100 g de mussarela fatiada

sal, orégano e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Corte o músculo em fatias não muito grossas.

Coloque numa panela de pressão e sele a carne dos dois lados.

Tempere com sal a gosto, pimenta-do-reino (se desejar).

Adicione 1/2 copo de água e cozinhe na pressão por 12 minutos, reserve.

MOLHO:

Molho: Corte os tomates e lave, retirando as sementes.

Bata no liquidificador o tomate com um pouco de água.

Leve o tomate batido à uma panela e tempere com sal, orégano, e demais temperos de sua preferência (lembre de colocar uma pitada de açúcar pra quebrar a acidez do molho).

Cozinhe o molho até engrossar, reserve.

BATATAS:

Batatas: Corte as batatas em fatias grossas e cozinhe até que você consiga espetar um garfo nelas sem esforço.

MONTAGEM:

Montagem: Num refratário, coloque primeiro as batatas para forrar.

Coloque a carne sobre as batatas e o molho sobre a carne.

Leve ao forno 180° C, para gratinar por uns 20 minutos (pode variar dependendo do forno).

Finalize com a mussarela, cobrindo toda a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22791-musculo-a-parmegiana.html>