

# MÚSCULO À PARMEGIANA

## 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 ferrar.  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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