

PARMEGIANA DA MARI

INGREDIENTES

500 g de filé (caso não tenha, compre alcatra ou filé de frango)
500 g de queijo mussarela
200 g molho de tomate (tarantella)
200 g catchup tambaú
2 pitada de orégano
1 colher (sopa, sem a água) de ervilha
200 g pacote de molho de bolonhesa
2 ovos inteiros e batidos
farinha de rosca
200 ml de óleo de milho
queijo manteiga ou mussarela ralado na hora (quantidade que você quiser)

MODO DE PREPARO

Empane o filé (passe no ovo, logo após na farinha de rosca).

Asse com o óleo já quente e quando estiver no ponto, coloque o frango já pronto em uma bandeja de vidro ou alumínio.

Coloque o queijo por cima do frango.

Faça o molho: coloque o molho de tomate, o ketchup, o molho bolonhesa e acrescente o orégano (misture tudo a mão).

Coloque a ervilha e o queijo ralado e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23299-parmegiana-da-mari.html>