

BIFE À PARMEGIANA CASA COMIGO

INGREDIENTES

1 bife grande de coxão mole
sal temperado
2 ovos
leite
farinha de trigo
tempero tipo sazón
queijo mussarela fatiado
presunto fatiado
1/2 cebola ralada
azeite de oliva
temperos de sua preferência (salsinha, cebolinha, orégano)
250 g de molho de tomate pronto
catchup
1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em fogo baixo, coloque em uma panela a 1/2 cebola ralada, o azeite de oliva e os temperos de sua preferência.

Frite-os por alguns instantes e adicione o molho.

Deixe cozinhar, quando começar a ferver adicione 2 colheres de catchup, e deixe cozinhar mais um pouco.

Por fim, adicione o creme de leite, misture bem, e quando estiver homogêneo pode desligar o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma travessa com tamanho suficiente para os bifes com o molho.

coloque os bifes, sobre eles mais molho.

Sobre os bifes, faça uma camada com presunto e queijo fatiados.

Se ainda tiver molho, coloque sobre o queijo.

Por fim, leve ao forno (só até derreter o queijo).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28483-bife-a-parmegiana-casa-comigo.html>