

# FILÉ A PARNEGIANA

## INGREDIENTES

8 bifes

1 caixa de extrato de tomate (grande)

1 pacote de farinha de rosca

1 pacote de farinha de trigo

3 ovos

orégano

200 g de presunto

200 g de queijo

1 colher de açúcar

óleo

uma pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Pegue 4 pratos fundos, no primeiro coloque os ovos e bata com uma colher até sair o cheiro de ovo, no segundo coloque a farinha de rosca, no terceiro a farinha de trigo e no quarto os bifes.

Pegue os bifes e passe no sal.

Pegue um dos bifes e passe na farinha de trigo, depois nos ovos e por último na farinha de rosca.

Mas atenção, passe dos dois lados do bife, sem deixar nada sem cobrir.

Reita com o restante dos bifes.

Depois que todos os bifes estejam cobertos, pegue uma panela funda, coloque o óleo para aquecer.

Quando o óleo estiver quente, coloque alguns bifes e espere dourar.

Enquanto os bifes não estão prontos, pegue uma panela, não muito funda, coloque o extrato de tomate e o açúcar e deixe ferver.

Quando os bifes estiveram dourados dos dois lados, retire e coloque em papel toalha para escorrer.

Pegue uma forma, coloque os bifes um ao lado do outro.

Coloque em cima dos bifes, o presunto e em seguida o queijo, despeje o molho sobre o queijo e em seguida, coloque o orégano.

Leve a forma ao forno preaquecido, entre 130°C e 170°C, até o queijo derreter e então pode aproveitar o seu prato.