

# PARMEGIANA TROPICAL

## INGREDIENTES

1 kg de bife à sua escolha (eu prefiro com lombo)

3 ovos

3 xícaras de farinha de rosca

300 g de presunto

300 g de mussarela

1 abacaxi

2 maçãs

2 bananas nanicas

1 vidro de palmito

2 sachês de molho pronto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne à sua maneira e reserve.

Bata os 3 ovos e coloque numa tigela.

Coloque a farinha de rosca em outra tigela.

Passa cada um dos bifés no ovo e depois na farinha de rosca.

Frite-os em uma frigideira com óleo bem quente, lembrando sempre de ir virando para fritar por igual.

Vá repetindo o processo com cada um dos bifés e colocando sobre papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois de empanados coloque-os em uma forma um ao lado do outro.

Sobre cada bife coloque uma fatia fina de abacaxi, uma camada fina de maçã e uma camada fina de banana.

Cubra com uma fatia de presunto e por cima de tudo coloque uma fatia de mussarela.

Em uma panela coloque o molho e o palmito para esquentar, não precisa ferver. Despeje na forma em cima da carne o molho com o palmito e leve ao forno preaquecido até derreter bem o queijo.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31258-parmegiana-tropical.html>