

# BIFE À PARMEGIANA DE FORNO

## INGREDIENTES

### BIFE:

Bife: 1 xícara (chá) de tomates sem sementes e picados (270 g)  
azeite, tomilho, alho, sal e pimenta a gosto  
450 g de bife de contra filé temperados com alho, sal e pimenta  
4 ovos batidos  
farinha de rosca para empanar  
4 fatias de presunto (100 g)  
8 fatias de muçarela (150 g)

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1 kg de tomate  
30 g de manteiga  
sal e pimenta-do-reino moída a gosto  
30 g queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Coloque os tomates no liquidificador e bata bem.  
Passe a mistura na peneira.  
Em um panela, derreta a manteiga e doure o alhos picados e a cebola picada.  
Despeje o tomate peneirado e leve ao fogo médio para apurar por 30 minutos.  
Tempere com sal e pimenta-do-reino moída a gosto.

### BIFE:

Bife: Em uma tigela despeje os tomates sem sementes e picados, azeite, tomilho, sal e pimenta-do-reino a gosto, reserve.  
Passe o bife contra filé na mistura de ovos batidos, e em seguida, na farinha de rosca, novamente nos ovos batidos e na farinha de rosca sem retirar o excesso.  
Arrume os bifes em uma assadeira untada com azeite e leve ao forno médio preaquecido a 250°C por 15 minutos.  
Retire a assadeira do forno e sobre cada bife coloque uma fatia de presunto, uma porção de tomate picado

(reservado acima) e 2 fatias de muçarela.

Leve a assadeira ao forno novamente por 10 minutos até derreter o queijo.

Retire do forno e em seguida sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41236-bife-a-parmegiana-de-forno.html>