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 250ºC 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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