# FRANGO À PARMEGIANA PRÁTICO

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé de peito de frango (cerca de 5 a 6 bifes)

1/2 caixinha de extrato de tomate

1 cebola média

Sal e manjericão a gosto

150g de queijo prato (em fatias)

150g de presunto (em fatias)

Queijo parmesão ralado

Alho

Pimenta calabresa

Azeite

Óleo

Mistura para empanar

## MODO DE PREPARO

### BIFES:

Bifes:Fatie os filés de peito de frango em bifes e reserve.

Processe a cebola ou pique em cubinhos miúdos, reserve metade.

Tempere os filés com metade da cebola processada, sal e manjericão a gosto e reserve.

Empane os bifes com a mistura para empanar ou a seu modo.

Coloque os bifes para fritar em óleo quente (os bifes devem estar cobertos pelo óleo quente).

Retire o excesso e coloque em papel toalha.

Coloque os bifes numa travessa lado a lado e cubra com as fatias de presunto seguidas das de queijo (o queijo deve estar por cima).

Reserve.

### MOLHO:

Molho:Junte em uma panela o restante da cebola, o alho e a pimenta calabresa. Deixe dourar

Adicione o extrato de tomate, salgando a gosto.

### FINAL:

Final:Derrame o molho sobre a travessa onde estão os bifes.

Salpique o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 15 minutos, ou até o queijo derreter.

Sirva com arroz branco e batata palha ou com purê de batatas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42421-frango-a-parmegiana-pratico.html