

# BISTECA À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

4 bisteca suínas  
1 dente de alho  
1 limão  
2 colheres (chá) de sal  
1 ovo batido  
1 xícara (chá) de farinha de rosca  
1 xícara (chá) de molho de tomate pronto  
100 g queijo parmesao ralado  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Tempere as bistecas com alho e limão e o sal.

Com uma faca afiada retire o osso das bistecas. Passe a carne pelo ovo batido e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente, escorra em papel toalha, transfira para um refratário.

Cubra com molho de tomate, o queijo parmesão e leve ao forno médio, preaquecido por 10 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42779-bisteca-a-parmegiana.html>