

BISTECA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

4 bistecca 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 bisteccas com alho e limão e o sal.

Com uma faca afiada retire o osso das bisteccas. 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>