

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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