

BIFE À MILANESA RECHEADO COM COBERTURA DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 6 bifos grandes (alcatra, patinho)
- Tempero a gosto
- 200 g de mussarela fatiada
- 200 g de presunto fatiado
- 3 tomates cortados em rodela
- 2 ovos batidos
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar
- Um pouco de azeite
- 1 gomo pequeno de linguiça calabresa
- 1 cebola cortada em rodela finas
- 1 lata de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Corte os bifos ao meio.

Tempere os bifos.

Sobre cada bife, coloque fatias de mussarela, presunto e rodela de tomates.

Coloque outro bife por cima e feche com palito.

Passa no ovo, na farinha de rosca e frite no óleo quente até dourar. Reserve.

Corte o gomo de linguiça e a cebola em fatias bem finas.

Em uma panela, refogue a linguiça no azeite, acrescente a cebola e tomate. Reserve.

Em uma assadeira, espalhe o molho de tomate, coloque os bifos e o refogado por cima, pique a mussarela e o presunto que sobrou e espalhe por cima, leve ao forno aquecido até gratinar. Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46726-bife-a-milanesa-recheado-com-cobertura-de-calabresa.html>