

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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