BIFE À MILANESA RECHEADO COM COBERTURA DE CALABRESA

INGREDIENTES

6 bifes grandes (alcatra, patinho)

Tempero a gosto

200 g de mussarela fatiada

200 g de presunto fatiado

3 tomates cortados em rodelas

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 rodelas finas

1 lata de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Corte os bifes ao meio.

Tempere os bifes.

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

Coloque outro bife por cima e feche com palito.

Passe 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 bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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