

BISTECA DE PORCO À PARMEGGIANA COM MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

PARA OS BIFES:

Para os bifos: 800 g de bisteca de porco
6 dentes de alho picados e amassados
1 a 2 pimentas malaguetas sem sementes picadas
sal a gosto
2 ovos
farinha de rosca para empanar

PARA O MOLHO:

Para o molho: 3 colheres azeite de oliva
4 tomates maduros, sem pele, picados
2 cebolas pequenas, picadas
2 cebolas roxas, picadas
1 maço de salsinha fresca, picada
1 maço de manjeriço fresco, picado
1 pitada de orégano desidratado
sal a gosto
1 pitada de pimenta vermelha
1/2 xícara de catchup

MODO DE PREPARO

Retire os ossos das bifeças e tempere-os com 30 minutos de antecedência. Prepare-os à milanesa e reserve.

Frite as cebolas no azeite até dourar. Junte os tomates e deixe desmanchar e formar um caldo grosso, fogo baixo. Tempere com sal e pimenta, junte o catchup e as ervas. Reserve.

Coloque os bifos num refratário, cubra com queijo parmesão ralado na hora, junte o molho de tomate, finalize com mais queijo e leve para gratinar.

Para acompanhar, arroz branco ou purê de batatas.

Delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48896-bisteca-de-porco-a-parmeggiana-com-molho-agridoce.html>