

# BISTECA DE PORCO À PARMEGGIANA COM MOLHO AGRIDOCCE

## INGREDIENTES

### PARA OS BIFES:

Para os bifes:800 g de bistecca de porco  
6 dentes de alho picados e amassados  
1 a 2 pimentas malagueta 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 manjericão 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 bifeas 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, junta o catchup e as ervas. Reserve.

Coloque os bifes num refratário, cubra com queijo parmesão ralado na hora, junta 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-parmegiana-com-molho-agridoce.html>