BISTECA DE PORCO À PARMEGGIANA COM MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

PARA OS BIFES:

Para os bifes: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 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 bitecas 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 bifes num refratário, cubra com queijo parmessão 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