PARMEGIANA SIMPLES

INGREDIENTES

BIFE:

Bife:1 kg de carne para bife temperado

1 ovo

farinha de rosca

MOLHO:

Molho:1 lata molho de tomate

1/2 cebola picada

sal

1 colher (sobremesa) de mostarda

MODO DE PREPARO

BIFE:

Bife:Com bife temperado, passe pelo ovo batido.

Em seguida passe sobre a farinha de rosca.

Certifique-se de que o bife esteja totalmente coberto pela farinha.

Coloque para fritar no óleo.

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque todos os ingredientes do molho.

Mexa até chegar ao ponto.

Coloque o bife a milanesa em uma forma e o recheie com o molho. Coloque o queijo ralado por cima.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49244-parmegiana-simples.html