

BIFE À PARMEGIANA DA LUDMILA

INGREDIENTES

1 peito de frango
300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
3 ovos inteiros
farinha de rosca
2 tablete de caldo de galinha
1 lata de molho de tomate
2 copos de leite
3 colheres de farinha de trigo
sal, alho e manjericão desidratado a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Faça filés com o peito de frango e reserve.

Bata os ovos em uma vasilha com um tablete de caldo de galinha amassadinho e um pouco do manjericão, e em outra coloque a farinha de rosca.

Empane os filés passando primeiro no ovo temperado e depois na farinha.

Frite e reserve.

Refogue o molho de tomate, tempere do seu jeito, mais não se esqueça que o frango já está temperado com os ovos.

Ferva 1/2 do leite com o outro tablete de caldo de galinha e manjericão, com o restante do leite gelado misture a farinha e jogue no leite fervendo e misture para não empelotar. Retire do fogo quando engrossar, aí temos um molho branco, reserve.

Pegue uma assadeira jogue por baixo uma camada de molho de tomate, por cima o filé de frango, em seguida o presunto e a mussarela. Repita o passo até que fique por cima o queijo mussarela. Regue com o molho branco e coloque para dourar no forno. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50472-bife-a-parmegiana-da-ludmila.html>