

FILE À PARMEGIANA AO FORNO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 e 1/2 xícaras de molho de tomate (usei o fugini)

½ cebola picada

2 colheres de azeite de oliva

pitadas de açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Leve ao fogo a cebola com a manteiga para dourá-la, acrescente o molho de tomate, coloque umas pintadinhas de açúcar para dar um toque especial.

CARNE:

Carne: Tempere os bifes com o alho, pimenta e sal a gosto.

Passe-os na farinha de rosca, nos ovos, e novamente na farinha de rosca. Em seguida, coloque os bifes em uma fôrma refratária, forrada com papel alumínio e untada com azeite de oliva.

Leve-os ao forno preaquecido.

Passados 20 minutos, vire os bifes e leve-os novamente ao forno por mais 15 minutos. Reserve.

Em outra fôrma refratária, forre-a com o presunto e coloque um pouco do molho, em seguida coloque os bifes e cubra-os com o restante do molho, acrescente a mussarela, acrescentando por fim orégano a gosto.

Coloque de volta ao forno até que o queijo derreta, cerca de 15 minutos. Sirva acompanhado de arroz e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50484-file-a-parmegiana-ao-forno.html>