CONTRAFILÉ COM MUSSARELA

INGREDIENTES

6 bifes de contrafilé

Sal, alho e molho de pimenta a gosto

2 ovos batidos

1/2 (meia) xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de farinha de rosca

Óleo para fritar

1 embalagem de molho de tomate temperado

100g e mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes de contrafilé com o sal, alho e molho de pimenta. Reserve.

Em um prato fundo bata os ovos e junte o sal. Passe cada bife rapidamente na farinha de trigo e em seguida no ovo batido e na farinha de rosca, apertando com as pontas dos dedos para aderir bem.

Frite no óleo não muito quente dourando dos dois lados. Escorra em papel absorvente e coloque em um refratário. Cubra com molho de tomate e a mussarela. Leve ao forno (médio) até derreter a mussarela. Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55745-contrafile-com-mussarela.html