BIFE À PARMEGIANA ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de bife coxão mole

2 colheres (sobremesa) de tempero completo

1 sachê de molho de tomate

1 xícara (chá) de farinha de rosca

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 cebola média

3 ovos

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilha

presunto (quanto baste)

queijo (quanto baste)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com temperos completos, passe no trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca

Unte a forma, leve ao forno por 20 min a 180

Depois de assado, retire os bifes colocando em um refratário

Coloque por cima o presunto, o queijo e por último o molho

Leve ao forno para derreter o queijo

Refogue a cebola, sal, milho, ervilha, molho de tomate e deixe

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8745-bife-a-parmegiana-assado.html