

# CONTRA FILÉ À PARMIGIANA

## INGREDIENTES

6 bifés de contra filé  
300 g de queijo prato ou mussarela  
3 ovos  
200 g de farinha de rosca  
2 latas de molho  
4 alhos  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com o alho e sal  
Coloque os ovos em uma tigela e bata com um garfo para passar os bifés à milanesa  
Coloque a farinha em um prato raso grande  
Passa os bifés no ovo depois na farinha  
Aqueça o óleo em uma frigideira  
Frite os bifés e reserve  
Em um refratário coloque uma camada de molho e uma camada de bife  
Por cima do bife coloque uma camada de queijo prato ou mussarela  
Leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9167-contrafilé-a-parmigiana.html>