CONTRA FILÉ À PARMIGIANA

INGREDIENTES

6 bifes 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 bifes com o alho e sal

Coloque os ovos em uma tigela e bata com um garfo para passar os bifes à milanesa

Coloque a farinha em um prato raso grande

Passa os bifes no ovo depois na farinha

Aqueça o óleo em uma frigideira

Frite os bifes 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9167-contra-file-a-parmigiana.html