PARMEGIANA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 kg de alcatra (bife)

1 pimentão em cubos

1 tomate em cubos

1 cebola em rodelas

1 molho de queijos (200 g)

1 molho de tomate (200 g)

molho chiplote a gosto

orégano a gosto

300 g queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o bife e deixe de um dia para o outro

Em um frigideira aquecida coloque os bifes para fritar (não deixe o bife fritar muito para não ficar seco)

Na mesma frigideira coloque as cebolas para refogar, em seguida acrescente o chiplote

Em outra panela refogue o pimentão e o tomate

Em seguida cubra com molho de tomate

Cubra as cebolas com esse molho de tomates e pimentões

Por cima coloque o molho branco e queijo mussarela

Decore com óregano

Leve ao forno a 280° C por 10 minutos para gratinar

Sirva quente com arroz

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1667-parmegiana-suculenta.html