

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 bifos 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 bifos 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8745-bife-a-parmegiana-assado.html>