

# PARMEGIANA SUCULENTA

## INGREDIENTES

1 kg de alcatra (bife)  
1 pimentão em cubos  
1 tomate em cubos  
1 cebola em rodela  
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 orégano

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

Sirva quente com arroz

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1687-parmegiana-suculenta.html>