

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9649-bife-a-parmegiana-assado.html>