

# CONTRA FILÉ À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

1 kg de contra filé  
1 pacote de queijo parmesão ralado  
2 ovos  
150 g de mussarela  
4 tomates  
300 g de extrato de tomate  
5 folhinhas de manjeriço  
salsinha a gosto  
cebolinha a gosto  
1/2 cebola  
2 dentes de alho  
1 copo (americano) de farinha de trigo  
1 copo (americano) de farinha de rosca  
1/2 copo (americano) de farinha de milho (fubá)  
2 colheres de azeite  
500 ml de óleo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com sal, pimenta e alho; deixe descansar enquanto prepara o molho  
Coloque o forno para aquecer em 280  
Refogue a cebola e o alho  
Acrescente o tomate,  
Coloque as folhas de manjeriço  
Despeje o extrato de tomate; mexa tudo muito bem  
Coloque 300 ml de água; deixe cozinhar cerca de 5 minutos em fogo alto  
Frite os bifés em gordura  
Depois de frito, coloque  
Coloque sobre os bifés a mussarela, o parmesão e o molho

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10042-contrafile-a-parmegiana.html>