

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 bifes 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 bifes 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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