

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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