

CONTRA FILÉ À PARMIGIANA

INGREDIENTES

6 bifes de contra filé
300 g de queijo prato ou mussarela
3 ovos
200 g de farinha de rosca
2 latas de molho
4 alhos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o alho e sal
Coloque os ovos em uma tigela e bata com um garfo para passar os bifes à milanesa
Coloque a farinha em um prato raso grande
Passa os bifes no ovo depois na farinha
Aqueça o óleo em uma frigideira
Frite os bifes e reserve
Em um refratário coloque uma camada de molho e uma camada de bife
Por cima do bife coloque uma camada de queijo prato ou mussarela
Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9167-contrafilé-a-parmigiana.html>