

Bife a Parmegiana Como Fazer um Filé a Parmegiana



INGREDIENTES

- 6 bifos grandes de carne bovina,
- 2 ovos,
- 200 g de queijo,
- 150 g de farinha de trigo,
- 200 g de farinha de rosca,
- Molho:
 - 2 caixas (100 ml) de extrato de tomate,
 - 2 copos (200 ml) de leite,
 - alho e sal a gosto,

MODO DE PREPARO

1. Passe o bife no ovo em seguida na farinha de trigo, novamente no ovo e depois na farinha de rosca para empanar.
2. Fritar em pouco óleo.

1. Reserve
 2. Para o molho, frite o alho e o sal a gosto, adicione o molho de tomate, dissolva 2 colheres de farinha de trigo em 2 copos de leite e adicione ao molho , mexer ate dar o ponto
 3. Na forma monte os bifos depois adicione o molho por cima e o queijo, levar ao forno até derreter o queijo
-