



Bife à parmegiana

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 unidades de bife de filé mignon
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de farinha panko para empanar
- ½ xícara (chá) de farinha de rosca
- Azeite de oliva extra virgem a gosto

Para o molho de tomate:

- 2 latas de tomate pelado
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- 2 xícaras (chá) de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- Orégano seco a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Tempere os filés com sal e pimenta.

Depois, passe no ovo batido e empane-os na farinha panko misturada com a farinha de rosca.

Coloque os filés em uma assadeira untada com azeite e regue com mais azeite por cima.

Asse por aproximadamente 20 minutos ou até dourar. Para o molho, coloque as latas de tomate pelado em uma panela com a Manteiga Sem Sal Tirolez. Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Em uma travessa refratária, coloque o molho por baixo, depois disponha os filés e cubra com o Queijo Mussarela Tirolez.

Tempere com orégano e volte ao forno por 15 minutos até o queijo derreter. Sirva acompanhado de arroz ou massa fresca.