

PARMEGIANA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 kg de alcatra (bife)
1 pimentão em cubos
1 tomate em cubos
1 cebola em rodela
1 molho de queijos (200 g)
1 molho de tomate (200 g)
molho chiplote a gosto
orégano a gosto
300 g queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o bife e deixe de um dia para o outro
Em um frigideira aquecida coloque os bifes para fritar (não deixe o bife fritar muito para não ficar seco)
Na mesma frigideira coloque as cebolas para refogar, em seguida acrescente o chiplote
Em outra panela refogue o pimentão e o tomate
Em seguida cubra com molho de tomate
Cubra as cebolas com esse molho de tomates e pimentões
Por cima coloque o molho branco e queijo mussarela
Decore com orégano
Leve ao forno a 280° C por 10 minutos para gratinar
Sirva quente com arroz

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1667-parmegiana-suculenta.html>