

## **Ingredientes**

- 1kg de bife de frango
- 300g de presunto
- 300g de mussarela
- 3 colher de óleo

## **Molho:**

- 1 lata de polpa de tomate
- 2 colheres de chá tempero baiano sem pimenta
- sal a gosto
- salsinha picadinha
- 1/2 copo de água
- 3 colheres de óleo
- 1 tablete de caldo de carne

## **Modo de Preparo**

Grelhe o bife com o óleo e coloque em uma forma. Em uma panela coloque o óleo e misture todos os ingrediente do molho. Deixe cozinhar por 5 minutos. Na forma que você colocou o bife, coloque por cima do bife presunto e mussarela e depois jogue o molho por cima. Logo após, leve ao forno por 10 minutos. É só provar.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)