

Ingredientes

- 1kg de bife
- 1 caixa de molho de tomate
- 4 ovos
- trigo
- 300g de queijo mussarela
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de leite
- orégano

Modo de Preparo

Frite os bifés e reserve. Bata as claras em neve e depois coloque as gemas e separa. Coloque em um refratário a mistura do molho de tomate, copo de leite e o creme de leite e reserva.

Passa o bife, um por um, no trigo e em seguida nas claras e frite no óleo quente. Depois de todos a milanesa vai colocando no refratário com a mistura. Um bife a milanesa, por cima uma fatia de mussarela até terminar todos e por último, põe orégano e coloque no microondas por uns 20 minutos.

Pulo do Gato

Essa receita é única, pois essa mistura no molho eu que acrescentei e deu muito certo. Ela faz sucesso total com minha família eu aprecio muito. Fica uma delícia e cremosa. Faça o teste, você vai amar e se deliciar.

Bife a Parmegiana Cremoso

www.casadecarnesvilapires.com.br