



## Bife à parmegiana ao molho de 3 queijos



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em bifes)	10 unidades	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Ovo (batido)	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	400 ml

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a carne e o sal, e misture. Empane, passando-os pela farinha de trigo, pelos ovos e, por último, pela farinha de rosca. Cubra e reserve na geladeira.
2. Em uma panela pequena, coloque 180 ml do leite e leve ao fogo médio até ferver. Em um

bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar por 3 minutos, ou até encorpar. Acrescente o requeijão, o queijo parmesão e a muçarela, e misture até derreter os queijos. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

**3.** Frite os bifés empanados em imersão, em fogo médio, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra em papel toalha.

**4.** Em uma GN, disponha os filés empanados e fritos, distribua o Molho de Tomate Ajinomoto® e o molho de 3 queijos. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.