



Bife à parmegiana



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

MOLHO

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Cebola (picada) | 1 unidade média | 150 g |
| Alho (espremido) | 2 dentes | 8 g |
| Tomate (picado, sem sementes) | 1 kg | 1 kg |
| Água | 2 xícaras (chá) | 400 ml |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |

CARNE

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-------------------|-------------|
| Alcatra bovina (cortada em bifos finos) | 1 kg | 1,5 kg |
| Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Farinha de trigo | 2 xícaras (chá) | 220 g |

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------|-----------------|-------------|
| Ovo (batido) | 2 unidades | 100 g |
| Farinha de rosca | 2 xícaras (chá) | 280 g |
| Muçarela (fatiada) | 6 xícaras (chá) | 600 g |

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar.
- 2.** Acrescente o tomate, o sal e a água. Misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 1 hora, ou até formar um molho encorpado. Adicione a Mistura para Correção de Molho sabor Queijo Ajinomoto® e misture. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Prepare a carne: Em um bowl grande, tempere os bifes com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, cubra com filme-plástico e deixe na geladeira por 15 minutos para tomar gosto.
- 4.** Empane, passando-os pela farinha de trigo, pelo ovo e, por último, pela farinha de rosca. Frite-os em imersão, em fogo médio, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra.
- 5.** Frite-os em imersão, em fogo médio, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra.
- 6.** Em uma GN, disponha os filés empanados e fritos, distribua o molho de tomate reservado e as fatias de muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.