



Parmegiana à moda americana



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxão mole (cortado em bifés)	10 unidades	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Molho Barbecue Satis!® Churrasco e Grelhados	6 colheres (sopa)	120 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água fervente	1 xícara (chá)	200 ml
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo (batido)	2 unidades	110 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g
Muçarela (fatiada)	10 fatias	170 g
Bacon (picado, frito)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifés e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, o

Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e misture. Reserve.

3. Empane os bifes, 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.

4. Em uma GN, disponha os filés empanados e fritos, distribua o molho reservado e as fatias de muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno, finalize com o bacon e sirva em seguida.