



Bife de Pernil Suíno a Parmegiana



Ingredientes

- 1 pacote (700g) Pernil temperado Sulita
- 100g presunto Sulita fatiado
- 1 xícara de Farinha panko
- 1 xícara Farinha de trigo
- 2 claras de ovos
- 50g Queijo parmesão ralado
- 1 pitada de sal
- 1 Molho de tomate pronto
- 100g Queijo mussarela



Tempo de preparo:

40 minutos



Porção:

3 pessoas



Modo de Preparo:

1. Corte o Pernil Temperado Sulita em bifés na espessura de aproximadamente 2cm, coloque-os entre 2 plásticos e bata com martelo de carne e reserve.
2. Distribua em pratos, o trigo, em outro as claras de ovos e em outro a farinha panko com 2 colheres de queijo parmesão.
3. Empane os bifés sucessivamente passando pelos 3 pratos.
4. Em seguida, frite-os em óleo quente até dourar ou asse na air fryer.
5. Estando fritos, coloque-os em papel toalha para ficarem bem sequinho. Disponha os bifés em uma travessa, adicione o Presunto Sulita fatiado, em seguida o queijo musarela sobre ele e então o molho de tomate.
6. Leve a travessa ao forno pré-aquecido e na temperatura de 180°C até derreter o queijo (aproximadamente 10 min).
7. Retire do forno, polvilhe com queijo parmesão e pode servir!