

VEM AÍ ...

JANEIRO 2023

O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA
2023**

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGROS

SECRETARIA DE
ESPORTES, LAZER
E JUVENTUDE

INSCRIÇÕES ABERTAS

A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO

OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS

CULINÁRIA

BIFE À PARMEGIANA

INGREDIENTES

Bife:

- 1- 1 kg de carne para bife
- 2- 3 dentes de alho
- 3- sal
- 4- 1 ovo
- 5- farinha de rosca
- 6- óleo

Molho:

- 1- 1/2 cebola picada
- 2- 1 lata de molho de tomate
- 3- 1 colher (sobremesa) de catchup
- 1 colher (chá) de mostarda
- 4- salsinha e cebolinha a gosto
- 5- sal a gosto

6- óleo

Montagem:

- 1- queijo mussarela orégano

MODO DE PREPARO

- 1- Bife:
- 2- Tempere os bifes com alho e sal e reserve.
- 3- Bata o ovo inteiro e passe os bifes pelo ovo e pela farinha de rosca.
- 4- Aqueça em uma frigideira o óleo e frite os bifes, escorra-os

em papel-toalha e vá dispondo em um refratário.

Molho:

- 1- Refogue a cebola no óleo, junte o molho de tomate, o catchup, a mostarda, o sal, salsinha e cebolinha, abaixe o fogo e deixe o molho apurar.
- 2- Sirva com arroz e purê de batatas.
- 3- Bom apetite.

