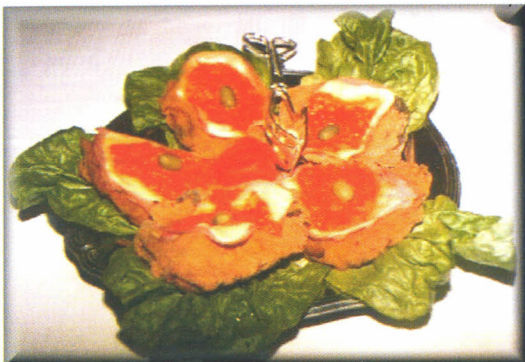


BIFE OVINO À PARMEGIANA



INGREDIENTES:

- 1 kg de pernil "chuletado"
- 3 ovos
- 2 cebolas
- 5 tomates s/ pele
- Queijo e presunto em fatias
- Farinha de rosca
- Pimenta, sal, alho, vinagre ou limão



MODO DE FAZER:

Temperar o bife com alho picado, sal, vinagre ou limão. Passar nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Fritar em gordura quente, colocando-os depois de prontos lado a lado numa forma. Colocar em cima de cada bife, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto. Fazer um molho com os tomates, as cebolas, sal e a pimenta a gosto. Despejar o molho por cima dos bifés já arrumados e levar ao forno quente por meia hora.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
 Centro de Pesquisa de Pecuária dos Campos Sulbrasilios
 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 BR 153, km 595, Caixa Postal 242, CEP 96401-970 - Bagé, RS
 Fone/Fax (53) 242-8499
 sac@cppsul.embrapa.br
 http://www.cppsul.embrapa.br

Rendimento aproximado para uma carcaça de 18kg.

Corte		Quantidade de Chuletas
CORTES PRIMÁRIOS	1 	32
	2 	12
	3 	12
	4 	24
		TOTAL 80

PAM - FOLDER OVINOS - CORELY 9

Se obtém os demais cortes secundários (também aproveitáveis): vazio e costela.

Data: Maio/2004 - Tiragem: 1000 exemplares
 Elaboração e Criação: Eliane Mattos Monteiro

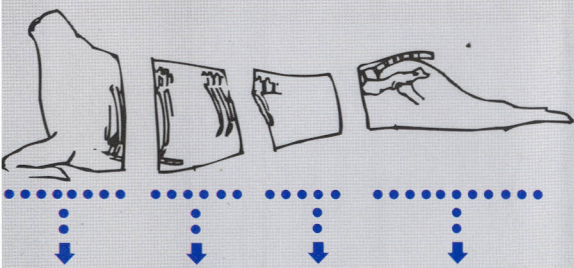


APRESENTAÇÃO

A carcaça cortada na forma de "chuleta" é uma maneira de agregar valor à carne ovina por aumentar o rendimento, diminuir o desperdício, ocupar menos espaço para armazenagem (freezer ou geladeira), diminuir o tempo de cozimento e por ser mais uma opção para receitas culinárias.

Entretanto, para que a carne tenha boa estabilidade é necessário que seja proveniente de locais com excelente padrão higiênico-sanitário e conservada em balcão frigorífico ou congelada.

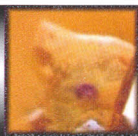
1ª FASE DIVISÃO DA CARCAÇA



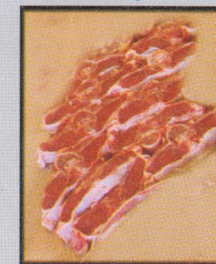
Paleta 6ª a 12ª costela 13ª costela Quarto



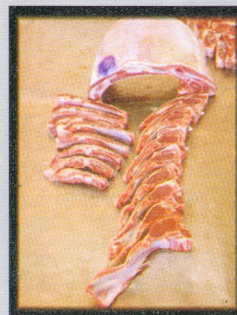
2ª FASE



4ª FASE



3ª FASE



5ª FASE

