TESTÍCULO DE BOI À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de testículo de boi

2 folhas de louro

1 ramo de tomilho

sal a gosto

2 1/2 litros de água

300 ml de vinagre

2 dentes de alho levemente amassados

1 colher (sopa) bem rasa de pimenta calabresa

2 cubos de temperos de sua preferência

farinha de trigo quanto baste

farinha de rosca quanto baste

2 ovos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tire a pele dos testículo ainda congelados

Coloque as folhas de louro, o tomilho, sal, a água, o vinagre, alho, a pimenta calabresa e os cubos de tempero pronto em uma panela

Leve ao fogo e deixe ferver

Acrescente os testículo e deixe cozinhando por 30 minutos

Espere esfriar um pouco e corte os testículos em cubos de dois centímetros

Passe os cubos na farinha de trigo

Depois passe

Passe na farinha de rosca

Frite até ficar douradinho e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10696-testiculo-de-boi-a-milanesa.html