

# BIFE À MILANESA DE FORNO

## INGREDIENTES

6 bifes de alcatra

2 ovos

3 colheres (sopa) de leite

2 xícara (chá) de farinha de rosca

2 colher (chá) de orégano

1 xícara (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata os bifes com um martelo de bife, para que fiquem macios

Tempere os bifes com sal e pimenta

Em uma prato fundo, bata os ovos com o leite e tempere com uma pitada de sal e pimenta

Em outra travessa, misture a farinha de rosca e o orégano

Em outro prato coloque a farinha de trigo

Passe cada bife pela farinha de trigo, depois pelos ovos batidos e por fim pela farinha de rosca, comprimindo para que a mistura grude nos bifes

Coloque os bifes em uma forma antiaderente e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, virando na metade do tempo ou até dourar

Retire do forno e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12831-bife-a-milanesa-de-forno.html>