

LINGUIÇA À MILANESA

INGREDIENTES

10 gomos de linguiça fresca
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 ovos batidos
50 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as linguiças, cubra com água e ferva por 10 minutos ou até cozinhar.

Escorra e corte ao meio, no sentido do comprimento.

Passa na farinha de trigo, nos ovos misturados com o parmesão e sal e, por último, na farinha de rosca.

Frite em óleo quente até dourar por igual.

Retire do fogo e escorra em papel toalha.

Se desejar, sirva as linguiças acompanhadas com fatias de limão ou com molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17051-linguica-a-milanesa.html>