

# 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.  
Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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