

# FRITADA DE CARNE

## INGREDIENTES

2 ovos

2 colheres de queijo ralado

2 bifés

óleo para fritar

opcionais: alho, pimenta-do-reino e cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

Bata a carne no liquidificador.

Passa a carne para uma tigela, acrescente os outros ingredientes e bata bem.

Coloque para fritar na frigideira com óleo, azeite ou manteiga até dourar.

Ótima maneira de aproveitar os bifés do almoço!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17890-fritada-de-carne.html>