

FRANGO À MILANESA SEM FARINHA DE ROSCA E OVO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango fatiado (quantidade opcional)

1 xícara de trigo

1/2 pacote de biscoito/bolacha água e sal

1 xícara de leite

sal a gosto

pimenta a gosto

orégano a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango.

Bata no liquidificador o biscoito/bolacha de água e sal juntamente com o sal, a pimenta e o orégano.

Coloque em recipientes separados o trigo, o leite e o biscoito triturado.

Mergulhe o frango no leite, depois no trigo de ambos os lados, repita duas vezes esse processo e por fim mergulhe novamente no leite e depois na farinha de biscoitos com o auxílio de um garfo.

Aqueça o óleo e frite os filés em fogo médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20708-frango-a-milanesa-sem-farinha-de-rosca-e-ovo.html>