

FRANGO À MILANESA FÁCIL

INGREDIENTES

peito de frango
sal temperado
15 bolachas Vitarella
1/2 kg de farinha de trigo
2 dentes de alho picados
1 ovo
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Pegue o sal temperado e passe sobre os bifes de peito de frango.
Em seguida, passe os bifes sobre o ovo batido.
Faça uma farofa no liquidificador com as bolachas e os dentes de alho e reserve.
Feita a farofa, misture com a farinha de trigo e emate bem os bifes; reserve.
Aqueça o óleo em fogo baixo, deixe aquecendo durante uns 10 minutos e ponha os bifes para fritar.
Deixe 15 minutos de cada lado, pois tem que assar por dentro.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/23271-frango-a-milanesa-facil.html>