

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 empate 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23271-frango-a-milanesa-facil.html>