

BIFE DE FIGADO A MILANESA

INGREDIENTES

500g de fígado de frango
2 dentes de alho picadinhos
2 colheres de molho inglês
Tempero verde a gosto
1 colher de sopa de coentro
Sal e pimenta a gosto
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de farinha de rosca
3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma pote, o fígado com o coentro, alho picado, tempero verde, sal, pimenta e o molho inglês, mexa e deixe descansar.

Reserve em potes separados a farinha e os ovos (bata os ovos).

Depois que o fígado marinou, passe ele na seguinte sequência: farinha de trigo, ovos batidos e farinha de rosca.

Aqueça o óleo em 180°C e frite os bifes, um a um.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23962-bife-de-figado-a-milanesa.html>