

# BIFE DE FIGADO A MILANESA

## INGREDIENTES

500g de figado 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 figado 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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