

BIFE DE FRANGO À MILANESA COM QUEIJO QUENTE

INGREDIENTES

4 bifés de frango
2 ovos
1/2 xícara de farinha de trigo ou de rosca
sal a gosto
150 g de queijo mussarela fatiada
1 colher de chá de orégano
molho de pimenta (opcional)
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, preaqueça o forno a 200°C.

Tempere os bifés de frango a seu gosto, com sal comum ou sal temperado.

Reserve.

Em um prato, bata os ovos com uma pitada de sal, algumas gotas de molho de pimenta (opcional) e 1 colher de chá de orégano.

Em uma frigideira, aqueça o óleo para a fritura.

Passa o bife na farinha, logo após no ovo e frite, dourando dos dois lados uniformemente.

Retire-os da frigideira, coloque-os em uma forma ou assadeira.

Quando estiverem todos fritos, pegue uma fatia de queijo e coloque inteira em cima de cada bife.

Leve a forma até o forno já preaquecido, até que o queijo derreta.

Coma ainda quente acompanhado de arroz branco e salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28425-bife-de-frango-a-milanesa-com-queijo-quente.html>