

# BIFE DE CARNE À MILANESA

## INGREDIENTES

300 g de farinha de rosca

1 kg de alcatra ou coxão de dentro

2 ovos

300 g de farinha de trigo

1 copo de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha, os ovos batidos, acrescente a farinha de trigo e misture bem, vá acrescentando o leite até ficar uma mistura pastosa, como se fosse para panqueca, reserve.

Corte a carne em pedaços pequenos e finos, deixe de molho nesta mistura por 1 à 2 horas.

Num prato, coloque a farinha de rosca, sal a gosto e temperos a gosto (adobo, manjeriçã, alho picado).

Misture bem.

Aqueça óleo na frigideira, deixando no ponto de fritura.

Passes os bifés na mistura de farinha de rosca cobrindo-o bem, frite de um lado, vire e depois o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29314-bife-de-carne-a-milanesa.html>