RÃS À MILANESA

INGREDIENTES

4 rãs inteiras ou 1/2 kg aproximadamente

2 limões

alho

sal a gosto

farinha de trigo para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Temperar as rãs com o limão, alho e o sal e deixar descansar por 30 minutos na geladeira.

Passar na farinha de trigo, retirar o excesso e fritar em óleo bem quente até dourar por igual.

Se preferir sirva com um molho de alho ou limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29674-ras-a-milanesa.html