

BIFE À MILANESA MACIO

INGREDIENTES

6 bifes de frango ou bovino

300 g de farinha de rosca

200 ml de leite

tempero de sal e alho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com tempero de alho e sal caseiro.

Ponha o leite em um prato, uma pitada de sal e um pouco de tempero de alho e sal.

Em outro prato despeje a farinha.

Coloque o bife no leite e deixe 30 segundos (de cada lado) o bife mergulhado no leite.

Passe na farinha, no leite novamente, bem rápido para farinha não desgrudar.

Passe na farinha novamente.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29688-bife-a-milanesa-macio.html>