

BIFE À MILANESA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole
3 ovos grandes
20 g de queijo parmesão ralado
1 colher de salsinha
1 pitada de noz moscada ralada
10 g de alho picado natural
1 colher de café de orégano
500 g de farinha de rosca
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os bifes bem fininhos, quase transparentes e não passe na máquina.

Bata os ovos junto com todo os tempero.

Junte os bifes e deixe uns minutinhos.

Coloque a farinha de rosca em uma assadeira, passe os bifes um a um na farinha de rosca e pressione como se estivesse dando socos, para fixar bem a farinha.

Frite em óleo quente.

Sugestão: Sirva com purê de batatas e salada de tomates.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34618-bife-a-milanesa-da-vovo.html>