

MASSA PARA EMPANAR BIFES

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres de leite
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 colher de queijo ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os bifos com martelo de carne e tempere apenas com sal a gosto.

Bata os ovos com o leite, em seguida acrescente a farinha de trigo, queijo ralado e sal. Bata até ficar homogêneo.

Em seguida passe os bifos na massa e frite-os com óleo bem quente e com uma quantidade de óleo suficiente pra cobri-los.

Receita para aproximadamente 1 kg de contra-filé.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35530-massa-para-empinar-bifes.html>