

BIFE À MILANESA ITALIANO CROCANTÍSSIMO

INGREDIENTES

12 bifés de alcatra, cortados de forma média

6 dentes de alho

1 colher (café) de cominho

1 e 1/2 colher (sopa) de sal

4 colheres (sopa) de vinagre

5 ovos

5 colheres de farinha de trigo

8 colheres de farinha de rosca

1 colher (sopa) de orégano

2 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata em pilãozinho o alho, sal e o cominho.

Tempere os bifés com o tempero batido.

Acrescente o vinagre e deixe descansar por 10 minutos.

Bata com um garfo os ovos em uma vasilha funda e reserve.

Em um prato misture a farinha de trigo, farinha de rosca, o orégano e o fermento em pó (não coloque sal).

Passes os Bifes nos ovos batidos e depois os passe sobre a mistura de farinha, empanando bem, um a um.

Frite em óleo quente até dourar.

Sirva com arroz branco e salada de rúcula.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35894-bife-a-milanesa-italiano-crocantissimo.html>