

BIFE DE FRANGO À MILANESA RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango

8 folhas de alfavaca

3 dentes de alho

1/3 de cebola picadinho

1 sachê de tempero pronto

sal a gosto

1/2 copo de leite

colheres de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito em bifes não muito finos.

Tempere com o alho, a cebola, a alfavaca, o sal e o tempero pronto e reserve.

Em um pote misture o leite e vá acrescentando a farinha de rosca até formar uma pasta não muito grossa.

Acrescente uma pitada de sal e de tempero pronto.

Coloque os bifes nessa mistura e passe de um lado e outro.

Ponha para fritar no óleo já quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36248-bife-de-frango-a-milanesa-rapido.html>