

BIFE DE FRANGO À MILANESA RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango
8 folhas de alfavaca
3 dentes de alho
1/3 de cebola picadinha
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>