

ALCATRA À MILANESA DA THALIA

INGREDIENTES

500 g de alcatra
1 sachê de tempero pronto Sazón
2 dentes de alho ralados
1 limão
1 pitada de pimenta-do-reino
1 copo americano de farinha de trigo
2 ovos
1 pouco de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a alcatra com todos ingredientes (menos os ovos e o trigo).

Depois de temperar deixe uns 20 minutos para pegar gosto.

Quebre e bata os ovos com um garfo e um pouco de sal.

Passe a alcatra no ovo e na farinha de trigo.

Frite a seu gosto (mal ou bem passado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39198-alcatra-a-milanesa-da-thalia.html>