

# 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.

Passa a alcatra no ovo e na farinha de trigo.

Frite a seu gosto (mal ou bem passado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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