

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39198-alcatra-a-milanesa-da-thalia.html>