PORCO À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco

4 dentes de alho

200 g de farinha de rosca

3 ovos

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o lombo em fatias finas, tomando cuidado deixar uma pequena e fina camada de gordura na carne (opcional), para não deixar seca demais.

Amasse os dentes de alho com o sal e a pimenta-do-reino (caso queira utilizar também outros temperos).

Tempere as fatias (bifes) e reserve por cerca de 5 minutos para acentuar os sabores.

Bater os ovos em um prato, tomando cuidado para não bater demais e virar "ovos em neve".

Em uma vasilha em separado, colocar a farinha de rosca, para polvilhar.

Passar os bifes primeiro na farinha de rosca,depois no ovo batido, tomando cuidado para todos os lados estarem cobertos por farinha e pelos ovos, e assim passar novamente na farinha de rosca.

Fritar em óleo da sua preferência, estando em uma frigideira alta e com o óleo bem quente.

Deixe em um local para escorrer o excesso de óleo.

Servir com arroz branco e feijão cozidos na hora, ou ainda com as guarnições de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40608-porco-a-milanesa.html