CHUCHU À MILANESA DO LÚCIO CÉZAR

INGREDIENTES

3 chuchus

3 ovos

1 xícara bem cheia de farinha de rosca

Sal e ervas-finas a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus, corte-os em rodelas e cozinhe colocando um pouco de sal até que fiquem "al dente". Deixe esfriar. Reserve.

Bata as claras em neve e depois coloque as gemas e bata um pouco mais. Coloque sal a gosto.

Num prato coloque a farinha de rosca misturada com ervas finas.

Passe as rodelas de chuchu na farinha de rosca, depois no ovo batido e de novo na farinha de rosca e frite-as .

Coloque-as num papel toalha para absorver o excesso de óleo e sirva quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40810-chuchu-a-milanesa-do-lucio-cezar.html