ISCAS DE CARNE À MILANESA

INGREDIENTES

500 g de contra-filé

Sal a gosto

1 colher de sopa de molho inglês

2 dentes de alho espremidos

Farinha de rosca

2 ovos

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o contra-filé em tiras e tempere com sal, o alho e o molho inglês.

Deixe 5 minutos para apurar o tempero.

Bata os ovos em uma tigela, passe as tiras de contra-filé no ovo e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41473-iscas-de-carne-a-milanesa.html