# BIFE À MILANESA RECHEADO

## INGREDIENTES

7 a 8 bifes de alcatra ou chã de dentro magros

sal e pimenta a gosto

200 g de mussarela

150 g de bacon

alho granulado

3 ovos

1 copo de farinha de trigo

1 copo de farinha de rosca

1 colherzinha (chá) de fermento em pó

palitos para fechar

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, pimenta a gosto e reserve.

Frite o bacon, escorra o excesso e reserve.

Recheie os bifes com a mussarela, o bacon e polvilhe com o alho.

granulado, feche com palitos.

Bata os ovos, acrescente uma colher rasa de sopa de farinha de trigo uma colherzinha de chá de fermento em pó e uma pitada de sal.

Coloque a farinha de rosca em um recipiente adequado, para facilitar o manuseio.

Passe os bifes já recheados na farinha de rosca, nos ovos, e novamente na farinha de rosca um a um, reserve.

Aqueça o óleo em quantidade suficiente e frite até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45318-bife-a-milanesa-recheado.html