ABOBRINHA À MILANESA

INGREDIENTES

1 abobrinha grande

Sal e pimenta a gosto (ou tempero pronto)

2 ovos batidos

Farinha de trigo

Farinha de rosca

Óleo para fritura por imersão

MODO DE PREPARO

Lave e remova os "machucados" da abobrinha.

Corte-a em fatias de aproximadamente 5 cm.

Tempere-as já fatiadas e deixe descansar por uns 15 minutos.

Passe uma a uma na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.

Aqueça o óleo em uma panela ou frigideira e frite as rodelas.

Escorra-as em papel toalha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45891-abobrinha-a-milanesa.html