

TIRA GOSTO DE BISTECA

INGREDIENTES

5 bistecas sem osso

sal

pimenta-do-reino moída

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1/4 xícara (chá) de alecrim picado

1 colher (sopa) de orégano

1 xícara (chá) de pão de fôrma ralado

2 ovos batidos

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Corte as bistecas em tiras finas, tempere com sal e pimenta-do-reino moída a gosto.

Em uma tigela misture o queijo, o alecrim, o orégano e o pão.

Pegue as tiras de bistecas já temperadas, passe na farinha de trigo, depois nos ovos e na mistura de pão.

Frite em óleo quente, retire e deixe escorrer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46219-tira-gosto-de-bisteca.html>