PÃO RECHEADO À MILANESA

INGREDIENTES

6 pães frances

400 g de carne moída temperada a gosto

1 tomate picado

1 pimentão picado

1 cebola picada

200 g de azeitonas verde picadas

1 tablete de caldo de carne (sabor picanha)

1 colher (sopa) de azeite

salsa e cebolinha a gosto

2 ovos

farinha de rosca para empanar

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com o tomate, o pimentão, a cebola, o azeite,o caldo de carne e a salsa e a cebolinha, deixe cozinhar.

Deixe reduzir bem o caldo. Após acrescente a azeitona.

Abra o pão com a faca somente de um lado.

Recheie com o refogado de carne.

Feche o pão com os palitos, de forma que o recheio não saia (por isso o recheio tem que ficar quase seco).

Passe o pão nos ovos batidos e na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Sugestão:

Pode acrescentar ao refogado depois de pronto, ovos cozidos picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47519-pao-recheado-a-milanesa.html