

PÃO RECHEADO À MILANESA

INGREDIENTES

6 pães franceses
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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