QUEIJO DO MARAJÓ À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de queijo do marajó

4 ovos

300 g de trigo

400 de farinha de rosca

óleo

1 sachê de caldo em pó, qualquer sabor

MODO DE PREPARO

Corte o queijo do marajó em cubos pequenos, e reserve.

Coloque os ovos em um bol e tempere com caldo em pó.

Em um refratário coloque o trigo.

Do mesmo modo faça com a farinha de rosca.

Empane o queijo e frite.

Sirva com molho rosê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47631-queijo-do-marajo-a-milanesa.html