

PROVOLONE À MILANESA

INGREDIENTES

2 claras

2 ovos

sal a gosto

2 xícaras (chá) de queijo provolone cortado em cubos médios

1 xícara (chá) de farinha de trigo

Óleo para fritar

1 xícara (chá) de farinha rosca

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata as claras levemente com o garfo.

Em outra tigela bata os ovos inteiro com sal.

Passa os cubos de provolone na clara e, em seguida, a farinha de trigo.

Depois passe no ovo batido e, em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e escorra em papel toalha.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48691-provolone-a-milanesa.html>