

BIFE À MILANESA COM MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 Kg de carne (alcatra ou coxão mole) cortada em bifes

3 dentes de alho

sal e pimenta-do-reino

1 xícara de chá de maionese

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amacie bem os bifes e tempere como para bife simples.

Depois, besunte os dois lados do bife com um pouco de maionese.

Passa pela farinha de rosca apertando bem com um garfo.

Aqueça o óleo.

Frite os bifes em fogo moderado para dar tempo de cozinhar por dentro.

Antes de servir deixe escorrer em papel absorvente.

Sugestão: para variar, você pode acrescentar à maionese suco de limão ou queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48736-bife-a-milanesa-com-maionese.html>