

COSTELETAS DE PORCO À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de costelinhas de porco
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo inteiro
6 colheres (sopa) de farinha de rosca
6 colheres (sopa) de margarina
2 tomates
salsa

MODO DE PREPARO

Lave e enxugue as costeletas, tempere com sal e pimenta-do-reino.

Passe-as na farinha de trigo, no ovo batido e na farinha de rosca. Aqueça a margarina e frite as costeletas em fogo baixo durante 30 minutos, virando-as de vez em quando para tostar por igual. Escorra em papel toalha e passe-as para uma travessa.

Decore com tomates em rodela, ramos de salsa e alguns limões em pedaços. Sirva com arroz branco, batata cozida e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51023-costeletas-de-porco-a-milanesa.html>