

BIFINHOS RECHEADOS

INGREDIENTES

8 bifeinhos de porco da perna

8 fatias de queijo tipo flamengo

8 fatias de fiambre (conforme tamanho da fatia e do bifeinho)

Mostarda

Farinha

Ovo

Óleo de fritar

Alho

Pimenta

Sal

MODO DE PREPARO

Com martelo bater os bifeinhos tornando-os mais finos.

Temperar só de um lado com sal, pimenta e alho (tudo previamente esmagado).

Colocar esse lado para baixo e na parte não temperada colocar uma fatia de fiambre e outra de queijo flamengo.

Pincelar com mostarda. Enrolar e prender com palitos.

Passar por farinha primeiro e ovo batido depois. Fritar em óleo . Servir com batata frita e salada de legumes vários.
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52307-bifeinhos-recheados.html>