

QUEIJO PROVOLONE À MILANESA

INGREDIENTES

2 claras

2 ovos

Sal a gosto

500 g de queijo provolone em cubos

2 xícaras de chá de trigo

2 xícaras de chá de farinha de rosca

1 pacotinho de orégano

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata as claras levemente com um garfo.

Em outra tigela, bata os ovos inteiros com sal e orégano, passe os cubos de provolone nas claras, na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca.

Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53023-queijo-provolone-a-milanesa.html>