

LINGUA À MILANESA

INGREDIENTES

1 língua de vaca
Sal a gosto
3 dentes de alho esmagados
pimenta do reino a gosto
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola rocha cortada em rodelas soltas
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 ovos batidos
1 xícara (chá) de farinha de rosca
Óleo de soja

MODO DE PREPARO

Lave a língua bem em água corrente.
Leve ao fogo numa panela de pressão, com 1 1/2 litro de água, por aproximadamente 1 hora.
Retire do fogo, deixe esfriar e remova a pele que recobre a língua.
Corte-a em fatias de 1cm de espessura e polvilhe com sal e a pimenta-do-reino.
Refogue o alho no azeite (não deixe queimar).
Junte a língua por 5 minutos e apague o fogo.
Passe as fatias de língua pela farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.
Frite em óleo bem quente, dourando de ambos os lados.
Escorra em papel absorvente para retirar o excesso de gordura.
Sirva com purê de batata ou coradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53030-lingua-a-milanesa.html>