

# TESTÍCULO DE BOI À MILANESA

## INGREDIENTES

1 kg de testículo de boi  
2 folhas de louro  
1 ramo de tomilho  
sal a gosto  
2 1/2 litros de água  
300 ml de vinagre  
2 dentes de alho levemente amassados  
1 colher (sopa) bem rasa de pimenta calabresa  
2 cubos de temperos de sua preferência  
farinha de trigo quanto baste  
farinha de rosca quanto baste  
2 ovos  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Tire a pele dos testículo ainda congelados

Coloque as folhas de louro, o tomilho, sal, a água, o vinagre, alho, a pimenta calabresa e os cubos de tempero pronto em uma panela

Leve ao fogo e deixe ferver

Acrescente os testículo e deixe cozinhando por 30 minutos

Espere esfriar um pouco e corte os testículos em cubos de dois centímetros

Passes os cubos na farinha de trigo

Depois passe

Passes na farinha de rosca

Frite até ficar douradinho e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10696-testiculo-de-boi-a-milanesa.html>