

SALSICHÃO À MILANESA

INGREDIENTES

10 salsichões

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

50 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda com água fervente, coloque os salsichões e cozinhe por 10 minutos

Retire os salsichões e corte

Passe os salsichões cortados na farinha de trigo

Depois passe

Por último, passe pela farinha de rosca

Frite os salsichões em óleo quente até dourar por igual

Retire do fogo e deixe escorrer em papel absorvente

Sirva em seguida como aperitivo ou acompanhamento, acompanhado de fatias de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11072-salsichao-a-milanese.html>