

BIFE À MILANESA DA WANDA

INGREDIENTES

carne (alcatra, filé-mignon ou contrafilé)

sal

alho em pasta sem sal

molho de pimenta

óleo

farinha de rosca (pão torrado)

5 ovos

1/2 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Limpe a carne, retirando a gordura e os nervos

Bata os bifés

Tempere a carne (algumas horas antes de fritar para pegar melhor o tempero e colocar na geladeira)

Coloque a farinha de rosca em um prato e ovos batidos em outro (acrescente um pouco de água, uma pitada de sal e meio pacote de queijo ralado no prato com o ovo)

Primeiro passe na farinha

Depois no ovo e na farinha de novo

Se for congelar, coloque cada bife em um saco plástico diferente e leve ao freezer

Não precisa descongelar para fritar

É só tirar do freezer e fritar

Quando o óleo estiver quente, frite os bifés e coloque em um prato com papel

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12439-bife-a-milanesa-da-wanda.html>