

BIFE À MILANESA DE FORNO

INGREDIENTES

6 bifés de alcatra
2 ovos
3 colheres (sopa) de leite
2 xícara (chá) de farinha de rosca
2 colher (chá) de orégano
1 xícara (chá) de farinha de trigo
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os bifés com um martelo de bife, para que fiquem macios

Tempere os bifés com sal e pimenta

Em uma prato fundo, bata os ovos com o leite e tempere com uma pitada de sal e pimenta

Em outra travessa, misture a farinha de rosca e o orégano

Em outro prato coloque a farinha de trigo

Passa cada bife pela farinha de trigo, depois pelos ovos batidos e por fim pela farinha de rosca, comprimindo para que a mistura grude nos bifés

Coloque os bifés em uma forma antiaderente e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, virando na metade do tempo ou até dourar

Retire do forno e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12831-bife-a-milanesa-de-forno.html>