

BIFE CROCANTE RECHEADO

INGREDIENTES

5 bifés grandes e finos de patinho

2 dentes de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

10 fatias de queijo prato

5 colheres (sopa) de requeijão

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos batidos

2 xícaras de farinha de rosca

1 xícara de farinha de milho em flocos

óleo quente para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os bifés ao meio e tempere com o alho, o sal e a pimenta

Sobre cada bife, coloque uma fatia de queijo prato e espalhe 1 colher de requeijão

Cubra com a outra metade do bife e prenda com um palito de dente, reserve

Coloque a farinha de trigo em uma travessa, os ovos batidos em outra travessa e a farinha de rosca misturada com a farinha de milho e um pouco de pimenta

Passes os bifés já presos com o palito na farinha de trigo

Frite no óleo quente, virando

Coloque os bifés sobre papel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5752-bife-crocante-recheado.html>