

BIFE À MILANESA COM QUEIJO E MOLHO

INGREDIENTES

4 bifos grandes

2 ovos

farinha de trigo a gosto

farinha de rosca a gosto

2 dentes de alho

1/2 cebola

sal a gosto

150 g de queijo mussarela

molho a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com o alho, a cebola cortada em rodelas e o sal; reserve

Prepare o molho a gosto ou use o molho pronto de sua preferência

Passes os bifos no trigo, nos ovos e na farinha de rosca

Frite os bifos em óleo quente

Em uma travessa coloque os bifos, coloque o molho e o queijo por cima

Asse até dourar o queijo, por aproximadamente 15 minutos, a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9400-bife-a-milanesa-com-queijo-e-molho.html>