

Bife à Milanese

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1/2 kg de bifes (patinho, alcatra, mignon);
- 3 ovos batidos;
- farinha de rosca;
- farinha de trigo;
- 3 dentes de alho amassados (opcional);
- sal e pimenta do reino à gosto;

Modo de Preparo:

Tempere os bifes, bata os ovos em um prato fundo. Em outro prato coloque a farinha de rosca. Em outro prato o trigo. Em seguida, passe-os em farinha de trigo, em ovos batidos e, por último, em farinha de rosca. Frite os bifes mergulhando em óleo numa frigideira até que fiquem dourados. Ao retirar da frigideira coloque os bifes em papel absorvente para que a gordura em excesso seja absorvida.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>