



Bife à milanesa

www.receitasdafia.com/receitas/bife-a-milanesa

Aprenda a fazer essa saborosa receita de Bife à Milanesa. Uma opção clássica e deliciosa que da água na boca!

Bife à milanesa

 60 min

 5 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#) temperados a gosto
- 5 bifes de coxão mole, [alcatra](#) ou mignon
- [Farinha de trigo](#) a gosto
- [Farinha de rosca](#) a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, quebre os ovos, tempere com páprica, pimenta-do-reino, sal e bata até obter uma mistura homogênea.
2. Disponha a farinha de trigo e a farinha de rosca em pratos separados.
3. Tempere os bifes com alho, salsa desidratada e cebola em pó e passe na farinha de trigo, em seguida, mergulhe-os nos ovos batidos e, por último, empane-os com a farinha de rosca.
4. Aqueça o óleo em uma frigideira e frite os bifes empanados até ficarem dourados e crocantes.
5. Coloque os bifes em um papel toalha para absorver o excesso de gordura e sirva imediatamente.

www.receitasdafia.com