



Bife a milanesa crocante

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

Hoje vamos te ensinar a fazer um bife a milanesa crocante e super sequinho.
Confira a receita!

[Bife a milanesa crocante](#)

 30 mn

 4 porções

Ingredientes

- 4 bifes (pode ser de coxão duro)
- Farinha de trigo
- 2 ovos batidos com uma pitadinha de sal
- 100 g farinha panko
- 200 g de farinha de rosca
- 100 g parmesão ralado
- Óleo para fritar
- Cheiro verde

Modo de Preparo

1. Misture as farinhas de panko, o parmesão e a farinha de rosca com o cheiro verde picado. Reserve.
2. Em seguida, tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino.
3. Para empanar passe primeiro na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e finalize na mistura de farinhas.
4. Frite em óleo quente e escorra em papel absorvente. Fica super crocante.
5. Sirva com salada de sua preferência. Bom apetite!

www.receitasdafia.com