



## Bife a milanesa crocante

[www.receitasdafia.com/receitas/bife-a-milanesa-crocante](http://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 bifés (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 bifés 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!