Pão à milanesa

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

Bateu aquela fome, faça esse delicioso Pão à milanesa, fácil de fazer. Anote a receita!

Pão à milanesa
Image not found or type unknown

30 min 8 porções

Ingredientes

- 4 ovos batidos
- 3 colheres de farinha de trigo
- 5 colheres de creme de leite
- Sal a gosto
- 200 g de mussarela ralada
- Cheiro verde a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- Pão francês fatiado
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, bata os ovos, acrescente os outros ingredientes e misture bem.
2. Corte o pão francês em fatias não muito finas.
3. Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar.
4. Passe cada fatia do pão na mistura cremosa.
5. Frite as fatias de pão ate dourar dos dois lados.
6. Retire e escorra em papel absorvente.
7. Pronto pra servir.