

BIFE À MILANESA COM QUEIJO E MOLHO

INGREDIENTES

4 bifés grandes

2 ovos

farinha de trigo a gosto

farinha de rosca a gosto

2 dentes de alho

1/2 cebola

sal a gosto

150 g de queijo mussarela

molho a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com o alho, a cebola cortada em rodelas e o sal; reserve

Prepare o molho a gosto ou use o molho pronto de sua preferência

Passe os bifés no trigo, nos ovos e na farinha de rosca

Frite os bifés em óleo quente

Em uma travessa coloque os bifés, coloque o molho e o queijo por cima

Asse até dourar o queijo, por aproximadamente 15 minutos, a 200

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10141-bife-a-milanesa-com-queijo-e-molho.html>