

BIFE CROCANTE RECHEADO

INGREDIENTES

5 bifes grandes e finos de patinho
2 dentes de alho
sal e pimenta-do-reino a gosto
10 fatias de queijo prato
5 colheres (sopa) de requeijão
2 xícaras de farinha de trigo
3 ovos batidos
2 xícaras de farinha de rosca
1 xícara de farinha de milho em flocos
óleo quente para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os bifes ao meio e tempere com o alho, o sal e a pimenta
Sobre cada bife, coloque uma fatia de queijo prato e espalhe 1 colher de requeijão
Cubra com a outra metade do bife e prenda com um palito de dente, reserve
Coloque a farinha de trigo em uma travessa, os ovos batidos em outra travessa e a farinha de rosca misturada com a farinha de milho e um pouco de pimenta
Passe os bifes já presos com o palito na farinha de trigo
Frite no óleo quente, virando
Coloque os bifes sobre papel

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5752-bife-crocante-recheado.html>