



Filé à milanesa aperitivo



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em bifés)	7 unidades	1,3 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo (ligeiramente batido)	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g
Queijo prato (fatiado)	14 fatias	280 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque os bifés e polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Empane-os passando na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.
3. Frite-os em imersão, no óleo quente, até dourarem. Retire com o auxílio de uma escumadeira e escorra sobre papel toalha.

4. Disponha 2 fatias de queijo sobre cada bife e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até derreter o queijo.

5. Retire do forno, corte em pedaços e sirva em seguida.