



## 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.