

Bife à milanesa ao forno

De [Cookbooknet](#)

Pré aqueça o forno em temperatura alta (200°)

Bata bem os bifés

Tempere com o alho, o sal e a pimenta do reino à gosto.



Tipo de receita: Prato Principal

Número de doses: 6 porções

Tempo de Preparação: 15 minutos

Tempo de Cozedura: 45 minutos

Pronto em: 1 hora

Dificuldade: Médio

Ingredientes

6 bifés de filé mignon

1 xícara de (chá) de farinha de rosca

Sal e [pimenta](#) do reino à gosto

1 dente de [alho](#) amassado

1 [ovo](#) ligeiramente batido

Preparação

Pré aqueça o forno em temperatura alta (200°).

Bata bem os bifés.

Tempere com o alho, o sal e a pimenta do reino à gosto.

Passe os bifés no ovo e depois na farinha de rosca.

Coloque numa assadeira bem untada.

Leve ao forno pré aquecido por 30 minutos, mais ou menos.

Depois de 15 minutos no forno e vire os bifos e deixe assim até o final do cozimento.

Se você quiser, nos minutos finais do cozimento, coloque uma fatia de queijo prato sobre cada bife, enfeite com duas rodelas de tomate e polvilhe com orégano.

Deixe no forno até derreter o queijo e sirva sobre folhas de alface.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/bife-a-milanesa-ao-forno-fid-1511468>



30 Novembro de 2018

Mkmouse