Receitas irresistíveis

Bife de Lombo Empanado com Ervas

Ingredientes

- 1 pacote de Lombo Temperado Sulita;
- 300g farinha de panko;
- ½ maço de salsinha;
- 5 ramos de alecrim;
- 1 dente de alho;
- 1 xícara de folhas manjericão;
- 1 pimenta dedo de moça sem semente;
- Óleo para fritura;
- 2 ovos;
- 1 xícara de farinha de trigo.

Tempo de preparo:
40 min.

Rendimento:
4 porções

Modo de Preparo:

1. Corte o lombo temperado em bifes.
2. Leve os seguintes ingredientes para o processador:
- Farinha panko.
- Salsinha.
- Alecrim.
- Alho.
- Manjericão e
- Pimenta dedo de moça.

3. Bata até que fique uma mistura homogênea.
4. Com auxílio de um martelo de carne, bata os bifes até ficarem com a espessura entre 3 a 4mm.
5. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo.
6. Em outro o ovo batido.
7. E em outro a farinha panko com ervas preparada.
8. Use a seguinte sequência para empanar o bife de lombo Sulita:
- Farinha de trigo.
- Ovo e farinha panko com ervas.

9. Aqueça o óleo em uma frigideira e leve os bifes para fritarem por aproximadamente 4 minutos.
Pronto, pode se deliciar com crocantes bifes Sulita!

Dica:

Acrescente uma pitada de açúcar ao molho para tirar a acidez do tomate.

Mais receitas em: www.sulita.com.br
/sulitaoficial /CarnesSulita
Carne Suína é Sulita!
Sulita