

RECEITA:

Lombo Suíno Empanado e Temperado com Molho para Salada Liza Caesar



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
5 porções



INGREDIENTES

- 500 g de lombo cortado em bifes
- 25 g de sal
- 15 g de pimenta preta moída
- **100 ml de Molho para Salada Liza Caesar**
- 300 g de farinha de trigo
- 8 ovos
- 300 g de farinha de rosca
- **3L de Óleo de Algodão Liza**



MODO DE PREPARO

- 1 - Tempere os bifes de lombo com sal e pimenta e o Molho para Salada Liza Caesar. Deixe marinando por 6 horas.
- 2 - Passe os bifes 1 a 1 na farinha de trigo, depois nos ovos e então na farinha de rosca.
- 3 - Em um tacho, adicione o Óleo de Algodão Liza e deixe esquentar. Chegando na temperatura ideal para fritar, vá fritando os bifes até dourar.
- 4 - Escorra e reserve.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br