

Bife à Milanese

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Bife à Milanese é um prato que diz ‘casa da mãe" de maneira muito eloquente para mim. Este foi o meu prato favorito desde que eu era criança. A qualidade e o frescor da carne e dos ovos são importantes para este prato. Ao escolher os pequenos bifes na loja, evite qualquer pedaço com manchas acastanhadas ou esverdeadas. Também é melhor se os bifes fossem cortados “ contra o grão ”, *ie* de uma forma que corta fibras musculares longas. Uma opção é comprar um pedaço de carne nobre (picanha por exemplo) e cortar os bifes você mesmo. Farinha de pão fresca também é importante. As vezes eu asso o pão em casa e faço a farinha de pão fresca no mesmo dia que faço os bifes. Este prato é melhor se servido assim que terminar. Mas também tem um sabor delicioso como um lanche frio ou em um sanduíche no dia seguinte.

Eu suspeito que este prato é uma influência dos italianos que migraram para o sul do Brasil em meados da década de 1870.

Ingredientes:

- bifes cortados
- 2 (ou 3) ovos grandes
- farinha de pão
- sal
- pimenta branca moída muito fina
- óleo de canola
- manteiga
- 1 colher de sopa de salsa picada

Procedimento:

1. Prepare os bifes

- Comece quando estiver pronto para concluir o prato.
- Se os bifes são muito grandes, corte-os em duas ou três peças para torná-los mais fáceis de fritar.
- Bata cada bife individualmente com um martelo de bater carne.
- Misture uma pequena quantidade de pimenta moída no sal.
- Polvilhe um pouco da mistura de sal e pimenta em cada bife, colocando o próximo bife em cima do anterior até terminar.

2. Prepare a lavagem de ovos

- Escolha pratos que sejam grandes o suficiente para permitir que você trabalhe confortavelmente com os bifes. Em um prato espalhe a farinha de pão.
- Quebre os ovos no outro prato, adicione uma grande pitada de sal, uma pequena pitada de pimenta, a salsa finamente picada e uma colher de sopa de água.

- Bata os ovos até serem bem misturados, mas não muito espumosos.

3. Cozinhe os bifes

- Aqueça uma grande frigideira de fundo pesado (você quer que seja bastante quente, mas que não esteja levantando fumaça). Uma frigideira de ferro é ideal.
- Adicionar óleo suficiente para revestir generosamente o fundo da panela.
- Adicionar uma pequena quantidade de manteiga.
- Trabalhando rapidamente, mergulhe os dois lados de cada bife nas migalhas de pão, sacudindo o excesso.
- Passe os dois lados do bife com a lavagem de ovos e coloque no óleo quente e na manteiga.
- Cozinhe por cerca de 2 minutos de um lado, vire e cozinhe por mais um ou dois minutos do outro lado.
- Tenha cuidado com o fogo enquanto você fritar os bifes de modo que a frigideira não fique muito quente ou muito fria.
- Se você estiver preparando uma grande quantidade de bifes, enquanto você termina cada batelada você pode colocá-los em uma assadeira aquecida em um forno de 200 F, até que você tenha terminado todos.