

I N G R E D I E N T E S

MILANESAS DE PROVOLA

1 Provola
1/2 taza de Semolín
1 huevo
Aceite de oliva

P R O C E D I M I E N T O

- 1-Empaná la provola en semolín, después pásala por huevo batido con una pizca generosa de pimentón picante, y de nuevo pasala por semolín.
- 2-Llévala al freezer por 15 minutos y séllala en una sartén bien caliente con un poquito de aceite. (Hasta que esté dorada).
- 3-Servila con una ensalada verde, aceto reducción, oliva, sal y pimienta.

LISTO!!!

