

# ***Lula a milanesa***



## ***Ingredientes***

- 1 kg de lulas limpas
- Sal, pimenta do reino e orégano à gosto
- 3 ovos batidos
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- 1 xícara de chá de cebolinha verde picada

## ***Modo de preparo***

- Tempere as lulas, depois de limpas e cortadas em anéis, com sal, pimenta-do-reino e orégano
- Passe as lulas pelos ovos batidos e, em seguida, pela farinha de trigo misturada à farinha de rosca
- Frite em óleo quente
- Escorra-as em papel toalha e sirva-as, polvilhadas com cebolinha verde.