

MORANGA COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

2 colheres de azeite de oliva
1 cebola
400 ml de tomates pelatis (processados)
1 dente de alho
10 folhas de manjeriço
2 colheres de salsa picada
1 colher de açúcar (para tirar acidez do molho)
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 ovos (ligeiramente batidos)
55 g de pão ralado ou farinha Panko
1,6 kg de moranga fatiada e descascada
55 g de manteiga Président mais um pouco para untar
55 g de queijo parmesão Président ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela grande, adicione a cebola e o alho e deixe refogar em fogo baixo por 5 minutos ou até ficarem moles

Deixe ferver por 10

Coloque os ovos batidos em um recipiente e a farinha Panko em outro

Unte uma assadeira com um pouco de manteiga

Transfira as fatias para a assadeira, coloque o molho por cima e polvilhe com queijo parmesão

Sirva logo em seguida

Receita enviada por Andressa Alves

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2804-moranga-com-queijo-parmesao.html>