

BERINJELA À MILANESA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 berinjela grande
3 ovos
250 g de farinha de rosca
óleo para fritar
2 sachês de molho de tomate
300 g de queijo mussarela
50 g de parmesão

MODO DE PREPARO

Fatie a berinjela em fatias finas, tempere a gosto e reserve
Bata os ovos e também tempere a gosto
Coloque a farinha de rosca em um recipiente para empanar as fatias de berinjelas
Passe as fatias no ovo batido e depois na farinha de rosca
Aqueça óleo suficiente para cobrir as fatias de berinjelas
Frite dos dois lados da fatia e reserve
Em uma travessa de vidro ou forma coloque uma camada de molho
Acrescente uma camada das fatias empanadas, queijo mussarela, molho e queijo parmesão
Faça quantas camadas quiser
Leve ao forno preaquecido (durante 10 minutos) a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9198-berinjela-a-milanesa-diferente.html>