BERINJELA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

2 berinjelas

2 ovos

250 g de queijo ralado (mussarela ou parmesão)

1 pitada de ervas de tempero

1 pitada de sal

200 g farinha pronta de empanar

1 lata de molho de tomate

250 g de carne moida

MODO DE PREPARO

Descasque (tire a casca preta) das berinjelas e cozinhe uns 15/20 minutos

Bata rapidamente os ovos e empane com a farinha de rosca ou farinha pronta de empanar

Refogue a carne moída com tempero a gosto e misture com o molho de tomate

Monte

Repita essa operação fazendo mais uma camada, finalisando com o queijo ralado

Preaqueça o forno em temperatura média (6/7) por 10 minutos em seguida coloque no forno por 30 minutos em temperatura média

Depois é só degustar, aproveitar e comer tudo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1253-berinjela-a-parmegiana.html