

# BERINJELA À PARMEGIANA COMPLETA

## INGREDIENTES

1 berinjela pequena

1 tomate

1 sachê de dueto (milho e ervilha)

1 sachê pequeno de azeitonas sem caroço

1 sachê pequeno de champignon

1 pacote de molho de tomate de manjericão

1 ovo

farinha de trigo para empanar

óleo para fritar

sal

pimenta-do-reino moída

orégano

parmesão ralado ou mussarela picada

## MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em tiras ou em rodelas.

Tempere a farinha de trigo com sal e pimenta.

Passe a berinjela no ovo e depois na farinha de trigo.

Em uma frigideira coloque o óleo e frite as berinjelas, até ficarem douradas, reserve.

Corte o tomate e a azeitona em rodelas e pique o champignon.

Em um refratário adicione a berinjela, o champignon, a azeitona, o milho e ervilha, o molho e o queijo e misture bem.

Adicione mais sal e pimenta-do-reino.

Coloque as rodelas de tomate por cima e adicione o orégano.

Leve ao forno preaquecido até o tomate murchar, é importante que as rodelas sejam fininhas.

Depois é só servir como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/16120-berinjela-a-parmegiana-completa.html>