

# 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 manjeriço  
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 rodela.

Tempere a farinha de trigo com sal e pimenta.

Passa 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 rodela 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 rodela de tomate por cima e adicione o orégano.

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

Depois é só servir como acompanhamento.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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