

MISTO QUENTE DE BERINJELA

INGREDIENTES

1 berinjela

presunto

queijo

molho de tomate

1 ovo

farinha de rosca para empanar

temperos a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a berinjela em fatias com 1 cm de espessura.

Bata o ovo e mergulhe a berinjela no ovo e na farinha de rosca, empanando.

Frite as berinjelas.

Numa forma, monte 1 fatia de berinjela, molho a gosto, presunto e queijo e feche com outra fatia de berinjela.

Você pode montar com apenas com uma fatia de berinjela, molho, presunto e queijo (ou ainda só com queijo, deixando com cara de pizza).

Salpique orégano por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180º C até que o queijo derreta (por volta de 5 a 10 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17998-misto-quente-de-berinjela.html>