

# BERINJELA AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

3 berinjelas médias  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
100 g de queijo parmesão ralado  
creme de leite a gosto  
1 colher (sopa) de margarina  
azeite para fritar  
3 xícaras de leite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tire um pouco da casca da berinjela, em seguida corte  
Depois coloque  
Depois escorra a água das berinjelas, seque com papel  
Molho Branco  
Mexe até formar um mingau  
Em uma vasilha de vidro monte as berinjelas e o molho branco como uma lasanha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1848-berinjela-ao-molho-branco.html>