

BERINJELA EMPANADA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes com casca

2 ovos inteiros

sal a gosto

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em rodela 1,5 cm.

Coloque em uma vasilha com vinagre e sal.

Após 30 minutos, tire e passe no ovo e depois na farinha de rosca.

Com o óleo bem quente, coloque para fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19327-berinjela-empanada.html>