

BERINJELA EMPANADA (FICA SEQUINHA)

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite

2 beringelas grandes

2 ovos

sal a gosto

água

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em rodela e deixe-as de molho na água com aproximadamente 1 colher (sopa) de sal por 30 minutos.

Bata levemente os ovos com uma pitada de sal, acrescente o leite e misture bem.

Escorra as beringelas e passe na misturinha de ovo e depois na farinha de trigo.

Frite no óleo bem quente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22248-berinjela-empañada-fica-sequinha.html>