

BERINJELA AO FORNO RÁPIDA

INGREDIENTES

1 berinjela

200 g mussarela

1 cebola

1 tomate

1 molho de tomate

2 dentes de alho

2 ovos

1 cheiro-verde

farinha de rosca

1 folha de louro

oregâno, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a berinjela em fatias, reserve em um refratário com água.

Em seguida, faça o molho, em uma panela ou frigideira frite o alho, cebola e tomates, ambos picados, frite no azeite de preferência, até dourar.

Acrescente o molho de tomate, um pouco de água até ficar a quantidade suficiente de um molho consistente.

Acrescente a folha de louro, orégano, pimenta-do-reino e o sal, deixe ferver por 30 minutos.

Enquanto isso bata os 2 ovos em um pote, tempere com sal, orégano e a pimenta-do-reino.

Passe as fatias de berinjela no ovo, e depois na farinha de rosca, e frite em óleo quente, até dourar.

Depois de frito, reserve em uma recipiente com papel toalha, para escorrer o óleo.

Nesse tempo, o seu molho já estará fervido, para dar um último toque, corte em pequenos pedaços o cheiro-verde, e coloque no molho, com o fogo já desligado.

Em uma forma, monte como uma lasanha, acrescente o molho, em seguida as berinjelas, mais um pouco de molho por cima e cubra com mussarela.

Assim, repita novamente essa ordem (costumo fazer apenas 2 andares).

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22772-berinjela-ao-forno-rapida.html>