

GRATINADO DE BERINJELAS À PROVENÇAL

INGREDIENTES

1 kg de berinjelas descascadas e picadas
6 colheres (sopa) de azeite extra virgem
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
40 g de queijo ralado
100 ml de leite
2 ovos (gemas separadas das claras)
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 a 3 colheres (sopa) de farinha de rosca
20 g de manteiga ou 1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Afervente as berinjelas por 5 minutos, escorra e pique bem.

Em fogo médio, aqueça 6 colheres do azeite em uma panela e doure as berinjelas.

Junte a farinha de trigo e o queijo ralado, adicionando o leite pouco a pouco e as gemas.

Tempere com sal e pimenta.

Retire a panela do fogo.

Bata as claras em neve até que fiquem firmes e envolva-as delicadamente na mistura de berinjelas. Retifique o tempero, se necessário.

Transfira a mistura para uma travessa refratária untada, cubra com farinha de rosca, espalhe pedacinhos de manteiga por cima ou regue com um pouco de azeite.

Asse em forno preaquecido a 220° C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25270-gratinado-de-berinjelas-a-provencal.html>