

BERINJELA À MILANESA AO QUEIJO

INGREDIENTES

1 berinjela média
5 fatias de queijo mussarela
2 ovos
100 g de farinha de rosca
óleo para fritar
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata os dois ovos e acrescente o sal e a pimenta (a gosto).
Em outra tigela coloque a farinha de rosca.
Corte a berinjela em rodela.
Pegue as rodela, uma por uma, e passe no ovo e depois na farinha de rosca. faça isso com todas elas.
Frite em óleo bem quente.
Aqueça o forno a 180° C.
Em uma forma média coloque as berinjelas e cubra-as com o queijo.
Leve ao forno por 15 minutos até dourar o queijo.
Se preferir, pode colocar um molho na berinjela antes de acrescentar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25497-berinjela-a-milanesa-ao-queijo.html>