

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 rodelas.

Pegue as rodelas, 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>