

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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