

BERINJELA À MILANESA

INGREDIENTES

4 berinjelas
1/2 cebola picada
queijo mussarela ralado (não pode ser de saquinho)
4 colheres rasas de molho de tomate
óleo para fritar
1 prato de farinha
1 prato de farinha de rosca
2 ovos com cebola em cubos

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias e deixe de molho na água por 30 minutos.

Depois passe na farinha, ovo misturado com a cebola e farinha de rosca, nesta ordem.

Frite.

Numa forma (não precisa untar), coloque as berinjelas fritas, passe o molho de tomate e salpique queijo e cebola.

Asse apenas para o queijo ralado derreter.

É uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28681-berinjela-a-milanesa.html>