

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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