

FRITADA DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

1 cebola média

1 a 2 dentes de alho

fondor

azeite

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas.

Corte em cubos de no máximo 1,5 cm, com a casca e sementes.

Coloque os cubos em um recipiente e polvilhe o fondor a gosto, mexa e reserve.

Pique a cebola e o alho em pedaços bem pequenos.

Em uma frigideira, coloque o azeite e deixe aquecer.

Coloque a mistura de alho e cebola para fritar.

Quando a cebola e o alho estiverem transparentes, coloque os cubos de berinjela e deixe fritar por, aproximadamente, 15 minutos.

Mexa para a berinjela não pegar no fundo e para que todos os pedaços fritem por igual.

Durante a fritagem, coloque uma tampa na frigideira, pois a própria água da berinjela ajudará a "cozinhar".

Sirva quente com torradas.

Durante o preparo, pode colocar junto dos cubos de berinjela, 4 a 5 filetes de anchova bem picado.

Este prato pode ser consumido como canapé ou sobre uma massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29266-fritada-de-berinjela.html>