

BERINJELA EMPANADA DE FORNO

INGREDIENTES

2 berinjelas

2 ovos

1 xícara de farinha de rosca

2 colheres de queijo ralado

cheiro verde (a gosto)

orégano (a gosto)

pimenta-do-reino (a gosto)

sal (a gosto)

fio de azeite

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em rodellas grossas, salpique sal e deixe por 30 minutos para escorrer o excesso de água.

Seque as rodellas com papel toalha, coloque em uma vasilha e misture com o cheiro verde, orégano, pimenta-do-reino, o fio de azeite e o sal (caso precise).

Após temperado, passe as rodellas nos ovos batidos e empane na farinha de rosca misturada com o queijo ralado.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos ou até que as rodellas estejam crocantes.

Sirva com um fio de azeite e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31793-berinjela-empanada-de-forno.html>