

ALMÔNDEGAS DE BERINJELA

INGREDIENTES

5 berinjelas médias

4 ovos

70 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de manjericão picado

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em cubinhos e coloque em uma peneira, salpique sal para perder a água e lave-as. Cozinhe as berinjelas por 10 minutos, escorra e coloque em uma tigela.

Amasse as berinjelas com um garfo e ponha os ovos, o queijo e o manjericão.

Polvilhe com sal a massa e junte a quantidade de farinha de rosca necessária para deixá-la no ponto de enrolar as almôndegas.

Faça as almôndegas, passe na farinha de rosca e frite no óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33198-almondegas-de-berinjela.html>