

BERINJELA FRITA DO ERMES

INGREDIENTES

2 berinjelas pequenas

2 ovos

Óleo para fritar (1/2 litro)

250 g de farinha de rosca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias finas e reserve.

Deixe as fatias uma em cima da outra para evitar o escurecimento.

Em um recipiente bata os ovos com 1/2 colher de chá de sal (quantidade ideal para não ficar sem sal e nem muito salgado).

Em uma frigideira grande coloque o óleo para esquentar.

Vá passando as fatias no ovo e depois na farinha de rosca e colocando para fritar (não passe todas na farinha pois poderá grudar uma na outra e soltará a farinha).

Vá fritando e colocando em um prato forrado com papel toalha para absorver o óleo.

Pode servir quente ou fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35652-berinjela-frita-do-ermes.html>