

BERINJELA DO SALOMÃO

INGREDIENTES

4 berinjelas médias
2 latas de sardinha ao molho de tomate
2 sachês de molho de tomate pronto
400 g de queijo parmesão ralado
para empanar ovo, farinha de trigo e farinha de rosca
óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Cortar as berinjelas em fatias verticais.

Quanto mais fino conseguir cortar, mais gostoso fica. Deixar de molho na água com vinagre para não escurecer.

Empanar as fatias de berinjela em uma milanesa simples.

Eu gosto de temperar a farinha de rosca com um pouco de sal, queijo ralado, pimenta-do-reino e orégano. Realça bem o sabor da berinjela.

Depois de empanadas e fritas, preparar o molho.

Limpar as sardinhas e reservar o molho.

Com um fio de azeite na panela, refogar a sardinha com seu molho.

Neste ponto, eu gosto de colocar uma colher de mostarda, pimenta-do-reino, orégano e sal a gosto.

Depois de refogado, adicionar os dois sachês de molho pronto.

Com o molho pronto, fazer a montagem do prato em um refratário.

Forrar a forma com molho, sobrepor uma camada de berinjela empanada, cobrir com molho e queijo parmesão.

Repetir o processo até finalizar as berinjelas.

Cobrir com molho e parmesão.

Levar ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

Utilizei molho pronto por praticidade. Caso queira fazer o próprio molho, sem problemas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40443-berinjela-do-salomao.html>