

BERINJELA À MODA ESPANHOLA

INGREDIENTES

5 berinjelas médias

1 cebola média picada

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes ou pretas picadas

1 pacote de 50 g de queijo parmesão ralado

2 ovos inteiros

2 dentes de alho espremidos

Salsinha a gosto

1 envelope de tempero pronto (vermelho)

Farinha de rosca e leite para dar liga

MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas.

Corte as pontas, reservando a tampa para usar para fechar as mesmas, com uma faca retire a polpa deixando toda oca, mas tire com cuidado para não furar e não deixe muito fina.

Corte em pedaços pequenos a polpa, lave e reserve.

Junte os ovos, queijo ralado, salsinha, cebola e os temperos a gosto, mexa bem e coloque a farinha de rosca e o leite até que fique uma massa homogênea.

Recheie as berinjelas, com a tampa reservada feche cada uma e espete palito de dente em cada uma para fixar.

Coloque em uma panela grande e cubra com água e coloque um pouco de molho pronto junto.

Deixe cozinhar bem, retire e coloque em uma travessa e jogue molho por cima.

Sirva com arroz branco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45091-berinjela-a-moda-espanhola.html>