

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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