BERINJELA ESPECIAL DA LU

INGREDIENTES

6 berinjelas
4 latas de sardinha
2 molhos de tomate prontos
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de mussarela ralada
1 pote de requeijão
1 pote de queijo cheddar
1 creme de leite
farinha de trigo para empanar
sal a gosto
óleo para fritar as berinjelas

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas no sentido do comprimento.
Deixe de molho por uns 5 minutos e água e sal para tirar o gostinho de amargo.
Aqueça o óleo.
Empane as berinjelas na farinha de trigo e frite-as.
Deixe escorrer o óleo em papel toalha. Reserve.
Prepare o molho.
Limpe as sardinhas e coloque em uma panela com o óleo de apenas uma das latas.
Acrescente o molho e deixe cozinhar.
Mexe de vez em quando para não desmanchar os pedaços da sardinha.
Prepare o molho 4 queijos.
No liquidificador coloque a mussarela, o requeijão, cheddar, 50 g do parmesão ralado, o creme de leite.
Bata até virar um creme homogêneo.
Reserve
Acerte o sal do molho
Preaqueça o forno
Cubra uma forma com molho depois a berinjela, faça isso até terminar as camadas.
Cubra com o molho 4 queijos e por cima o queijo parmesão ralado restante

Coloque no forno por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Sirva quente com arroz branco.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46879-berinjela-especial-da-lu.html>