ENROLADO DE BERINJELA DA TIA CRIS

INGREDIENTES

2 berinjelas

500 g de carne moída

1 colher de sopa de farinha de rosca

1 colher de sopa de farinha de mandioca

miolo de pão francês amanhecido

3 col de sopa de leite

tempero a gosto

1 dente de alho

1/2 cebola

cheiro verde

2 colheres de sopa de amido de milho

100 ml de leite

noz-moscada

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias e apenas dê uma passada na frigideira com pouco óleo.

Reserve-as.

Deixe o miolo de pão banhado no leite.

Em uma tigela coloque a carne e as farinhas, misture com as mãos.

Retire o excesso de leite do miolo e coloque-o na mistura da carne, misture tudo.

Tempere a gosto e deixe no ponto de almôndegas.

Coloque a carne como recheio das fatias de berinjela e enrole-as.

Coloque em uma forma.

Em uma panela, doure o alho e a cebola. Adicione o leite e o amido de milho e misture bem.

Ao engrossar, adicione o cheiro verde, noz-moscada, tempere a gosto.

Retire do fogo e despeje sobre os enrolados de berinjela.

Polvilhe com queijo ralado e leve para assar por 20 minutos ou até ferver o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50869-enrolado-de-berinjela-da-tia-cris.html