

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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50869-enrolado-de-berinjela-da-tia-cris.html>