

CARNE DE BERINJELA

INGREDIENTES

1 beringela grande
2 dentes de alho amassados
Sal a gosto
Salsinha picada
1 ovo batido
Farinha de rosca para empanar
Azeite de oliva para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a beringela em 6 fatias no comprimento.

Tempere com o sal e o alho.

Misture o ovo batido com a salsinha e passe as fatias no ovo, depois na farinha de rosca e leve para fritar em azeite quente.

Quando estiverem douradas retirar e servir com arroz. As berinjelas substituem a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51340-carne-de-berinjela.html>