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 doruadas retirar e servir com arroz. As berinjelas substituem a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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