

BERINJELA GRATINADA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
1 caixa de creme de leite
3 ovos
300 gr de queijo mussarela
1 xícara de farinha de trigo
orégano á gosto
sal á gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas no sentido do comprimento delas.

Coloque o sal em um pirex e dissolva em cerca de 1 xícara de água.

Junte as berinjelas e deixe descansar por uns 10 minutos, coloque a farinha de trigo em um prato fundo e passe a berinjela como se estivesse empanando.

Frite no óleo não muito quente, coloque em papel absorvente para não ficar com muito óleo, reserve.

Em uma vasilha misture o creme de leite, os ovos, o queijo e orégano.

Em um refratário faça camadas com a berinjela e o creme, termine com o creme, polvilhe orégano e leve ao forno preaquecido por uns 20 minutos ou até que esteja começando a dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51347-berinjela-gratinada.html>