

BERINJELA APERITIVO

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes e firmes
3 dentes de alho grandes
4 tomates maduros e grandes
5 colheres de (sopa) de óleo
1 pitada de açúcar
1 pacotinho de queijo parmesão ralado
Folhas de manjeriço
Sal a gosto
Óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas e corte-as em tiras de 1 cm com casca, coloque em um vasilhame com água e sal deixe por 20 minutos (será o tempo de preparar o molho).

Recorte os dentes de alho em fatias grossas coloque em uma panela com óleo para fritar.

Corte os tomates em quadradinhos pequenos e frite junto com o alho e sal e algumas folhinhas de manjeriço, deixe em fogo baixo até adquirir consistência, este é o molho. Reserve-o.

Escorra a água esprema as berinjelas e frite em óleo quente.

Depois de fritas coloque em um refratário arrume direitinho as tirinha, em seguida coloque o molho delicadamente em cima das berinjelas, depois o queijo parmesão ralado e por último um galho de manjeriço.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52031-berinjela-aperitivo.html>