

# BERINJELA A MODA

## INGREDIENTES

2 berinjelas médias  
1 cebola média picada  
1 colher de margarina  
cheiro verde a gosto  
sal  
pimenta  
1 copo de leite  
2 colheres (sopa) farinha trigo  
queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Partir as berinjelas com casca, ao meio no comprimento, fervê-las em água e sal tempo mínimo para amaciar o miolo.

Deixe-as esfriar e reserve.

Retire com cuidado e o auxílio de uma colher o miolo da berinjela, mas sem danificar a casca, deixando pouco de poupa na casca.

Esquente numa panela a margarina e refogue a cebola, e a polpa da berinjela. Coloque o sal, a pimenta e o cheiro verde, em seguida acrescente a farinha de trigo aos poucos e o leite. Para ficar um recheio. Coloque as cascas de berinjela arrumadas em um refratário e coloque o recheio dentro. Polvilhe com queijo parmesão e leve para o forno para gratinar. Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53798-berinjela-a-moda.html>