

BERINJELA A MODA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
1 cebola media 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 minimo para amaciar o miolo.

Deixe-as esfriar e reserve.

Retire com cuidado e o auxilio de uma colher o miolo da berijela, 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 pimente 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 refratario e coloque o recheio dentro. Polvilhe com queijo parmesão e leve para o forno para gratinar. Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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