

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 de 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 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 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/53798-berinjela-a-modam.html>