BERINGELA PRÁTICA

INGREDIENTES

2 beringelas

1 ovo

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de sal

1 pitada de pimenta do reino

1/2 colher (sobremesa) de fermento em pó

500 ml de oléo

MODO DE PREPARO

Descasque as beringelas e corte

Em outro recipiente bata o ovo, adicione o leite, a farinha de trigo, o sal, pimenta do reino e o fermento, mexa até que fique homogêneo

Caso necessário, corrija o tempero de acordo com o seu paladar

Adicione o óleo em uma panela e mantenha

Passe as beringelas na massa e coloque num prato para levar até a panela

Evite passar todas de uma só vez na massa pois ficarão encharcadas até a hora de fritar

Após fritas, coloque

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6627-beringela-pratica.html