

CREPIOCA DE BERINJELA AO FORNO

INGREDIENTES

1 berinjela pequena
5 ovos
2 colheres de goma de tapioca
1 xícara de queijo ralado
1 colher (café) de fermento em pó
sal a gosto
noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em rodela de aproximadamente 1 cm e coloque de molho em água por 20 minutos, fazendo uma troca dessa água na metade do tempo

Escorra a água, enxague as berinjelas e deixe escorrendo; reserve

Em um recipiente, bata os ovos e acrescente a tapioca, metade do queijo ralado, o fermento, sal e a noz

Em um pirex untado com azeite, disponha uma camada de rodela de berinjela

Cubra com os ovos batidos

Repita o processo fazendo camadas intercaladas de berinjela e ovo, terminando com ovo

Cubra com o restante do queijo ralado

Leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10239-crepioca-de-berinjela-ao-forno.html>