

BERINJELA CROCANTE DE 20 MINUTOS! RECEITINHA PERFEITA!

INGREDIENTES

berinjela fatiada

100 g de queijo parmesão ralado

2 ovos ligeiramente batidos

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem a berinjela.

Corte em fatias médias.

Deixe de molho em água com sal por 30 minutos para retirar o sabor amargo.

Lave bem.

Deixe escorrer.

Bata os ovos e a eles acrescente pimenta do reino e sal a gosto.

Empane a berinjela no ovo batido, depois no queijo.

Em seguida, arrume as fatias de berinjela em uma assadeira refratária untada ou com papel manteiga.

Polvilhe orégano.

Leve ao forno preaquecido, a 180º C, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13268-berinjela-crocente-de-20-minutos-receitinha-perfeita.html>