BERINJELA CROCANTE DE 15 MINUTOS! SEQUINHA, DELICIOSA E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 berinjela grande

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

2 ovos

1 xícara (chá) de farinha de rosca

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Fatie a berinjela em rodelas de aproximadamente meio centímetro de espessura;

Em seguida salpique sal nas rodelas de berinjela e deixe descansando numa peneira por 15 minutos;

DICA: Esse processo é importante para deixar sua berinjela sequinha;

Numa tigela bata o ovo e tempere com sal e pimenta do reino a gosto;

Em seguida passe as berinjelas na farinha de trigo, depois nos ovos e só por último na farinha de rosca.

VERSÃO FRITA:

Leve para fritar em óleo quente até que fiquem bem douradinhas.

VERSÃO ASSADA:

Acomode as rodelas de berinjela numa forma untada e em seguida leve para assar em forno preaquecido, 200ºC, por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

Depois que tiver douradinho, vire as berinjelas e deixe dourar o outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14641-berinjela-crocante-de-15-minutos-sequinha-deliciosa-e-facil-de-fazer.html