BERINJELA FRITA BEM SEQUINHA AQUI EM CASA SÓ FAÇO ASSIM ELES ADORAM...

INGREDIENTES

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Para a berinjela:

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

2 berinjelas

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

3 ovos

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

sal a gosto

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

pimenta-do-reino a gosto

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

páprica a gosto

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

100g de farinha de trigo

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Para o sour cream:

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

125mL de iogurte natural

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

80mL de maionese

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

suco de ½ limão

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

1 colher de sopa de salsinha picada

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

<h3>Da sour cream:</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Em uma tigela, adicione o iogurte, a maionese, o suco de limão, a salsinha e misture tudo muito bem.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Reserve na geladeira.

<h3>Da berinjela:</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Corte as berinjelas em rodelas de 1 dedo de espessura.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Em seguida, corte cada rodela em e tiras, também de 1 dedo de espessura.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Espalhe esses bastões de berinjela sobre uma superfície, polvilhe sal e deixe descansar por 20 minutos.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Enquanto isso, bata em um bowl os ovos e tempere com sal, pimenta e páprica a gosto.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Adicione a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Bata até formar um creme amarelado e líquido.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Passado o tempo de descanso, a berinjela terá soltado o excesso de água. Pressione delicadamente a berinjela com um papel absorvente.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Junte a berinjela ao creme e misture bem, de modo que cada pedaço de berinjela seja completamente coberto pela mistura.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Frite as berinjelas em óleo quente até dourar.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Sirva suas saborosas e crocantes berinjelas com o sour cream. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15981-berinjela-frita-bem-sequinha-aqui-em-casa-so-faco-assim-eles-adoram.html