

BERINJELA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

3 berinjelas médias
3 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de queijo parmesão ralado
creme de leite a gosto
1 colher (sopa) de margarina
azeite para fritar
3 xícaras de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tire um pouco da casca da berinjela, em seguida corte
Depois coloque
Depois escorra a água das berinjelas, seque com papel
Molho Branco
Mexe até formar um mingau
Em uma vasilha de vidro monte as berinjelas e o molho branco como uma lasanha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1848-berinjela-ao-molho-branco.html>