

MORANGA COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

2 colheres de azeite de oliva

1 cebola

400 ml de tomates pelattis (processados)

1 dente de alho

10 folhas de manjericão

2 colheres de salsa picada

1 colher de açúcar (para tirar acidez do molho)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 ovos (ligeiramente batidos)

55 g de pão ralado ou farinha Panko

1,6 kg de moranga fatiada e descascada

55 g de manteiga Président mais um pouco para untar

55 g de queijo parmesão Président ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela grande, adicione a cebola e o alho e deixe refogar em fogo baixo por 5 minutos ou até ficarem moles

Deixe ferver por 10

Coloque os ovos batidos em um recipiente e a farinha Panko em outro

Unte uma assadeira com um pouco de manteiga

Transfira as fatias para a assadeira, coloque o molho por cima e polvilhe com queijo parmesão

Sirva logo em seguida

Receita enviada por Andressa Alves

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2804-moranga-com-queijo-parmesao.html>