

# BERINJELA À MILANESA DIFERENTE

## INGREDIENTES

1 berinjela grande  
3 ovos  
250 g de farinha de rosca  
óleo para fritar  
2 sachês de molho de tomate  
300 g de queijo mussarela  
50 g de parmesão

## MODO DE PREPARO

Fatie a berinjela em fatias finas, tempere a gosto e reserve

Bata os ovos e também tempere a gosto

Coloque a farinha de rosca em um recipiente para empanar as fatias de berinjelas

Passa as fatias no ovo batido e depois na farinha de rosca

Aqueça óleo suficiente para cobrir as fatias de berinjelas

Frite dos dois lados da fatia e reserve

Em uma travessa de vidro ou forma coloque uma camada de molho

Acrescente uma camada das fatias empanadas, queijo mussarela, molho e queijo parmesão

Faça quantas camadas quiser

Leve ao forno preaquecido (durante 10 minutos) a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9198-berinjela-a-milanesa-diferente.html>