

Berinjela à parmegiana



Berinjela à parmegiana

Ingredientes

500 g de farinha de rosca
1 colher (chá) de manjericão seco
1 colher (chá) de orégano seco
1 colher (chá) de salsa seca
3 berinjelas descascadas e cortadas em fatias finas
2 ovos batidos
500 g de molho de tomate, dividido
450 g de mussarela ralada, dividida
75 g de queijo parmesão ralado, dividido
2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180 C.

Misture a farinha de rosca, o manjericão, o orégano e a salsa. Mergulhe as fatias de berinjela no ovo e, depois, na mistura

de farinha de rosca. Coloque em uma única camada em uma assadeira. Asse em forno preaquecido por 5 minutos de cada lado.

Espalhe o molho de tomate no fundo de um refratário de 23 x 33 cm. Coloque uma camada de fatias de berinjela por cima do molho. Salpique com mussarela e [parmesão](#). Repita as camadas com os demais ingredientes, terminando com uma camada de queijo.

Salpique o manjericão fresco por cima. Asse em forno preaquecido por 35 minutos ou até dourar.

Berinjela à parmegiana

Serve: 10

Preparo: 25 minutos

Cozimento: 35 minutos

Pronto em: 1 hora