Berinjela empanada crocante no forno

Ingredients

2 berinjelas

Água com sal e vinagre para marinar as berinjelas

Sal a gosto

Chimichurri a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 fio de azeite

Farinha de trigo para empanar

3 ovos

Farinha de rosca para empanar

Queijo parmesão ralado a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Corte as berinjelas em rodelas e reserve na água com sal e vinagre por 10 minutos;

Seque as berinjelas com papel toalha e, em um recipiente, tempere-as com azeite, sal, chimichurri e pimenta-do-reino;

Em um prato, quebre e bata os ovos;

Em outro prato, coloque a farinha de trigo, e, em um terceiro, coloque a farinha de rosca com o queijo parmesão;

Passe cada uma das fatias de berinjela na farinha de trigo, em seguida no ovo, e por fim na farinha de rosca;

Acomode o legume em uma forma untada com azeite e leve ao forno preaquecido a 180 ºC por 40 minutos, virando na metade do tempo;

Está pronto! Sirva e aproveite.