

Panadinhos de Beringela

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 3 beringelas
- 4 dentes de alho
- 2 limões
- sal quanto basta (à gosto)
- farinha de trigo
- 1 ovo
- pão ralado
- óleo

Preparação

Descascar as beringelas e corta-las em fatias finas ($\frac{1}{2}$ centímetro mais ou menos).

Colocar dentro de água e sal durante 15 minutos para tirar o gosto amargo.

Limpa-las bem e temperar com sal, alho e limão. Deixar marinar.

Depois, passar estes “bifinhos” por ovo, farinha e pão ralado.

Fritar, e passar por papel absorvente.

Servir com arroz de tomate.

Está pronto, e bom apetite !