

Berinjela assada

Ingredientes:

- 1/2 xícara de maionese
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 500g de berinjela com casca, cortada em fatias de cerca de 1cm
- 1/3 xícara de farinha de rosca (pão)
- 1/3 xícara de queijo parmesão ralado
- 1/2 colher de chá de tempero seco italiano (se não tiver, [veja aqui](#) como fazer a sua própria mistura de tempero seco italiano)
- Óleo vegetal de cozinha, ou azeite de oliva, ou manteiga para untar assadeira

Modo de preparo:

1. Misture a farinha de rosca (pão), o queijo parmesão e o tempero italiano em uma tigela rasa e reserve.
2. Misture bem a maionese e a cebola picada. Espalhe a mistura uniformemente em ambos os lados de cada fatia de berinjela.
3. Passe as fatias de berinjela na mistura de farinha de rosca de forma que os dois lados fiquem cobertos com a mistura.
4. Coloque as fatias de berinjela em uma assadeira untada com óleo vegetal de cozinha (ou azeite de oliva, ou manteiga).
5. Asse na temperatura de 200 a 220 °C por 12 minutos.
6. Vire as fatias de berinjela e asse por mais 12 minutos ou até que dourem.

Rendimento: 4 porções.

