BERINJELA COM CARNE MOÍDA (AUBERGINE AVEC DU BOEUF HACHÉ)

INGREDIENTES

2 berinjelas lavadas e cortadas ao meio

250 g de carne moída patinho

2 colheres de pasta de alho ou alho picado

250 g de queijo meia cura (ou mussarela)

50 g de uvas passas (opcional)

sal e azeite extra virgem a gosto

MODO DE PREPARO

Lave muito bem as berinjelas e retire sua coroa (caule).

Corte-as exatamente ao meio, assim você terá 4 metades.

Com uma faca pequena, retire a maior parte do miolo da berinjela, tomando cuidado para não furar a casca; reserve o miolo retirado.

Molhe as 4 "canoas" com água e salpique um pouco de sal juntamente com um pouco de massa de alho esfregando-os por todo o miolo da berinjela; se desejar, pode adicionar alguns pedaços de queijo meia cura dentro da "canoa".

Em uma panela refogue a carne moída com temperos ao seu gosto.

Adicione o miolo da berinjela bem picado e continue refogando até formar uma pasta homogênea (se precisar, adicione um pouco de água para ajudar o cozimento).

Terminando o refogado, reserve-o.

Coloque as 4 canoas em um prato e leve ao micro-ondas por 5 minutos para cozinhá-las.

Retire do micro-ondas e coloque o recheio preenchendo todo o espaço.

Salpique as uvas-passas por cima.

Cubra com fatias do restante do queijo meia cura e leve ao micro-ondas por mais 3 minutos para derreter o queijo.

Coloque o azeite por cima se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14128-berinjela-com-carne-moida-aubergine-avec-du-boeuf-hache.html