

# ENROLADINHOS DE BERINJELA COM PRESUNTO/QUEIJO E MOLHO 4 QUEIJOS

## INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas longitudinalmente numa espessura de mais ou menos 1 cm  
6 fatias de presunto que serão cortadas longitudinalmente ao meio ficando então 12 fatias  
6 fatias de muçarela ou outro queijo de sua preferência também cortadas longitudinalmente ao meio  
ervas-finas, azeite e sal a gosto  
1 sachê de 300 g de molho 4 queijos

## MODO DE PREPARO

Lave, seque e retire a casca das berinjelas.

Corte-as longitudinalmente.

Tempere as fatias com um pouco de azeite, sal e ervas finas e leve-as ao micro-ondas por aproximadamente 3 minutos em potência alta.

Deixe esfriar.

Unte um pirex com azeite.

Pegue cada fatia de berinjela, coloque uma fatia de presunto, por cima duas de queijo e uma outra de presunto.

Enrole e vá arrumando no pirex.

Repita esse processo com todas as fatias de berinjela.

Coloque o molho 4 queijos por cima.

Decore a gosto e leve ao forno (a gás) por uns 15 minutos.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15004-enroladinhos-de-berinjela-com-presunto-queijo-e-molho-4-queijos.html>