

BERINJELA RECHEADA A LA MORECA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango pequeno, cozido e desfiado

1/3 de cebola picadinha

2 dentes de alho picadinhos ou amassados

1 colher (sopa) de azeite

1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1/4 de pimentão picadinho

Cebolinha e salsinha picadinha a gosto

1 colher (sopa) de creme de leite (extra cream, para cozinhar)

Sal e pimenta a gosto

Miolo de 2 berinjela cozidas

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (chá) de margarina

1 dente de alho amassado

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de creme de leite

1 colher (chá) de amido de milho

1/4 de cebola picadinha

50 g de queijo ralado

Sal e orégano a gosto

PRINCIPAL:

Principal: 2 berinjelas médias

Queijo parmesão a gosto para polvilhar

2 fatias de queijo mussarela cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta a margarina com o azeite, frite o alho e a cebola.

Em seguida, acrescente todos os outros ingredientes, exceto o creme de leite, e quando tudo estiver bem misturado junte o creme de leite, mexendo bem.

COBERTURA:

Cobertura:Dissolva o amido de milho no leite.

Frite o alho e a cebola na margarina, acrescente o leite, o orégano, o sal e a pimenta, e mexa até incorporar e o creme não ter sabor do amido.

Em seguida, acrescente o creme de leite e, por fim, o queijo ralado.

Mexa bem e monte as berinjelas.

MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma com azeite e farinha de trigo.

Recheie metade de cada berinjela com o frango, e em seguida coloque metade da fatia de queijo mussarela cortada em tiras.

Preencha o restante da berinjela com o frango, adicione o creme de queijo e, por fim, polvilhe queijo ralado por cima do creme.

Leve ao forno preaquecido a 200º C por 15 minutos.

Em seguida, ligue o grill e deixe por mais 5 minutos.

Sirva em seguida.

Se seu micro-ondas tiver grill, você pode finalizar nele (mas o tempo pode variar para cada forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15630-berinjela-recheada-a-la-moreca.html>