

BERINJELAS GRATINADAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas em rodela
2 cebolas médias cortadas em rodela
2 tomates sem pele cortados em rodela
60 g de mussarela de búfala
10 ml de azeite de oliva
sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias da espessura de um dedo.
Polvilhe as rodela de berinjela com sal e deixe descansar por uns 30 minutos.
Após, lave-as em água corrente, escorra e seque-as bem.
Unte uma forma refratária e monte camadas de berinjela, cebola, mussarela e tomate.
Salpique cada camada com sal, pimenta e orégano a seu gosto.
Regue tudo com azeite de oliva.
Leve ao forno preaquecido, em temperatura média por uns 30 minutos.
Sirva como um acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16189-berinjelas-gratinadas.html>