

BERINJELAS GRATINADAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas em rodelas

2 cebolas médias cortadas em rodelas

2 tomates sem pele cortados em rodelas

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 rodelas 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16189-berinjelas-gratinadas.html>