BERINJELAS RECHEADAS À MINHA MODA

INGREDIENTES

4 berinjelas médias e firmes

3 litros de água fervente

3 cubos de caldo de galinha

2 pãezinhos amanhecidos e picados

1 maço de cheiro verde picado

4 tomates sem pele picados

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de molho inglês

8 azeitonas verdes sem caroço

100 g de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas ao meio no sentido do comprimento.

Aqueça a água em uma panela grande com os 3 cubos de caldo de galinha e acrescente as berinjelas e deixe cozinhar até que a polpa amolecer.

Retire do fogo, escorra e deixe esfriar um pouco.

Com o auxílio de uma colher, remova a polpa das berinjelas cuidando para não furar a casca.

Reserve as cascas.

Pique bem a polpa e misture com o cheiro verde picado, os tomates picados, os pãezinhos picados, o molho inglês e o orégano.

Tempere com sal e pimenta a gosto e misture tudo muito bem.

Recheie as metades das berinjelas e coloque uma azeitona no centro de cada uma delas.

Cubra com o queijo parmesão ralado e coloque-as em uma forma refratária grande untada com manteiga ou azeite.

Asse em forno médio, pré-aquecido por uns 35 minutos ou até gratinar o queijo e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16355-berinjelas-recheadas-a-minha-moda.html