

LEQUE DE BERINJELA COM MUSSARELA E TOMATE

INGREDIENTES

1 berinjela inteira, inclusive com a ponta
sal e pimenta-do-reino à vontade
300 g de mussarela
3 ou 4 tomates, dependendo do tamanho da berinjela
azeite a gosto
1 colher (sopa) de alho picado
2 colheres (sopa) de cebola picada

MODO DE PREPARO

Lave bem a berinjela.
Cozinhe por 8 minutos até que ela comece a amolecer.
Escorra a água e deixe esfriar.
Corte a berinjela na vertical em 5 fatias.
Faça os cortes um pouco abaixo do bico da berinjela, como se fosse um leque.
Abra levemente estes cortes e tempere com sal, pimenta, acrescentando o alho e a cebola em cada um dos cortes.
Corte o tomate em fatias não muito finas e acrescente 2 fatias de tomate em cada um dos cortes da berinjela, junto 2 fatias de mussarela.
Se preferir, depois da berinjela montada, coloque 2 palitos nas duas pontas para ela não abrir quando a mussarela derreter.
Salpique mais um pouco de sal e pimenta do reino em cima da berinjela.
Regue a berinjela com bastante azeite, além de ajudar no cozimento dá bastante sabor.
Coloque no forno preaquecido a 220º C, por 20 minutos ou até perceber que o garfo penetra na casca e na carne da berinjela.
Sirva com arroz, purê de abóbora e salada.
Boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18361-leque-de-berinjela-com-mussarela-e-tomate.html>