

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 appetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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