

BERINJELA RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 berinjela do tamanho da sua preferência

4 fatias de queijo da sua preferência

150 g de queijo ricota

Uma pequena quantidade de manjeriço

1 tomate grande maduro

Cheiro Verde, orégano e sal a gosto

Pimenta dedo-de-moça

1 colher de molho de tomate

1 colher de ketchup

1 cebola pequena ralada

MODO DE PREPARO

Lave a berinjela e a corte ao meio.

Retire um pouco do miolo para rechear.

Num recipiente, esfarele o queijo ricota em pequenos pedaços.

Corte o tomate em pequenos cubos e a pimenta dedo-de-moça (não arde, só dá mais sabor).

Junte o tomate cortado, o cheiro verde picadinho, o orégano, o sal e a ricota e misture tudo.

Para dar um toque especial, adicione mais um pouco de molho de tomate e ketchup por cima.

Em seguida, salpique manjeriço e orégano por cima, ou decore como preferir.

Acrescente o recheio preparado com a ricota.

Após isso, adicione duas fatias de queijo por cima para cobrir.

Se preferir, corte o queijo em pequenos pedaços e misture a ricota preparada.

Misture o molho de tomate e o ketchup, e, após feito isso, espalhe um pouco dentro da berinjela cortada.

Coloque numa assadeira pincelada com azeite e leve ao forno em 180º por 20 minutos.

Observe para não passar do ponto.

Quando a casca estiver um pouquinho enrugada e por cima gratinada, é porque já está pronta.

OBS: Cada forno tem sua peculiaridade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19075-berinjela-recheada-com-queijo.html>