BERINJELA RECHEADA COM ATUM SARAIVA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

1 lata de atum

250 g mussarela

1 pepino japonês

1 cenoura

1/4 pimentão (sua preferência)

2 tomates

1 cebola de cabeça

cheiro-verde (cebolinha/salsa)

azeite, sal e pimenta-do-reino o quanto baste

MODO DE PREPARO

BERINJELAS:

Berinjelas:Corte-as ao meio retirando o miolo que foi acrescentado ao recheio, em uma panela esquente uns 4 litros de água e uma pitada de sal.

Coloque as berinjelas para cozinhar por uns 2 minutos até que fiquem macias (coloque-as com a casca para cima) pois ainda irão ao forno para gratinar com recheio na sequência.

Recheie as berinjelas com atum, acrescente a mussarela e leve ao forno preaquecido até derreter o queijo, e pronto, bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19234-berinjela-recheada-com-atum-saraiva.html