

BARCA DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 1 berinjela média lavada e com talo removido
- 3 colheres (sopa) de carne moída refogada de sua preferência ou sobra de churrasco, bife do almoço, frango
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate aquele que sobrou do macarrão ou molho pronto de sachê
- 2 fatias de cebola, depois corte as fatias ao meio
- mussarela fatiada e picada, o quanto baste para cobrir
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro e 1/2 de água para ferver, depois adicione a berinjela, abaixe o fogo e deixe ferver por 10 minutos.

Retire a berinjela da água e deixe esfriar, depois corte-a ao meio e com uma colher (chá) tire um pouco da poupa para caber os ingredientes.

Coloque a carne, o molho de tomate, as cebolas e a mussarela, depois preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos.

Coloque as berinjelas montadas em uma assadeira e leve ao forno até que a mussarela derreta.

Após derreter a mussarela, retire do forno e finalize com o orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20686-barca-de-berinjela.html>