TORRE DE BERINJELA COM MOLHO PESTO

INGREDIENTES

1 berinjela grande

1 cabeça de alho

3 tomates grandes

mussarela de búfala

2 maços de manjericão

1/2 xícara de azeite extra virgem

9 castanhas de caju

1 dente de alho

queijo ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a parte de cima da cabeça de alho, embrulhe em um papel laminado e coloque para assar no forno por 30 minutos até os dentes de alho estarem bem molinhos.

Então, retire do forno, retire o alho assado de dentro das cascas e amasse com um garfo, reserve.

Corte a berinjela em fatias medianas, coloque em uma assadeira antiaderente ou untada com azeite e espalhe a pasta de alho por cima de cada fatia.

Coloque uma rodela de tomate por cima dessas berinjelas com pasta de alho.

Coloque uma fatia de mussarela de búfala por cima de cada fatia de berinjela.

Bata no liquidificador, o manjericão, o dente de alho, o azeite, as castanhas e o queijo ralado.

Coloque o molho pesto por cima de cada torre.

Leve ao forno médio por cerca de 15 a 20 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar um pouco, tempere com pimenta a gosto e sirva morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21798-torre-de-berinjela-com-molho-pesto.html