

TORTA DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 6 berinjelas médias
- 500 g de carne moída
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 litro de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de sal
- 1/2 kg de mussarela fatiada
- 1/2 cebola média
- 1 dente de alho
- 1 pacote de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Descasque e fatie as berinjelas meio grossas.

Leve ao forno em assadeira untada por 30 minutos e reserve.

Faça um refogado com a carne moída temperada e, quando ela fritar, acrescente a cebola, o alho, sal e o molho de tomate e reserve.

Faça um creme com o leite, o amido de milho, a colher de chá de sal no fogo mexendo até engrossar.

Fora do fogo acrescente o creme de leite

Numa forma de tamanho médio, arme a torta na seguinte ordem: molho de carne moída uma camada da berinjela, uma camada da mussarela, outra camada do molho de carna moída e a outra parte da berinjela.

Cubra com a mussarela e, se desejar, espalhe orégano.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24575-torta-de-berinjela.html>