

BERINJELA GRATINADA COM MOLHO CREMOSO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 berinjelas
2 tomates
1 pedaço de queijo gorgonzola
3 colheres de sopa de requeijão
200 g de presunto
200 g de mussarela
1 colher (sopa) de mostarda
sal e manjerição desidratado a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Lave e corte as berinjelas em rodelas com cerca de um dedo de espessura e deixe em um recipiente com água para amenizar o amargo.

Em outro recipiente, amasse o queijo gorgonzola com um garfo até virar uma pasta.

Acrescente o requeijão, a mostarda e o azeite aos poucos até virar um patê.

Passe azeite em uma assadeira e disponha as berinjelas.

Corte as fatias de queijo e presunto em 4 e coloque a gosto por cima das berinjelas.

Por cima, adicione uma fatia de tomate e tempere o sal e manjerição a gosto.

Acrescente por cima de tudo o patê de gorgonzola e leve ao forno preaquecido a 200° C por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24624-berinjela-gratinada-com-molho-cremoso-de-gorgonzola.html>