

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 manjericão 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 manjericão 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>