

ROLINHO DE BERINJELA RECHEADA MAGRINHO REALLI

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

200 g de peito de peru ou presunto magro cortados

1 pote de ricota light ou cream cheese

pimenta-do-reino

parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas bem fininhas em uma travessa.

Misture o peito de peru, a ricota e a pimenta e misture tudo.

Estique as berinjelas e coloque uma colher de sopa da mistura.

Em seguida, enrole e prenda com palitinhos.

Quando estiver tudo enrolado, unte uma forma com azeite, salpique o parmesão e leve ao forno a 180º C por 40 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25183-rolinho-de-berinjela-recheada-magrinho-realli.html>