

VEGBÚRGER DE BERINJELA

INGREDIENTES

4 pães para "hamburguer"

RECHEIO

4 ovos

4 fatias do queijo preferido

1 berinjela

1/4 de xícara de leite

1/2 cebola média

1 colher de sopa de manteiga

Agrião

4 rodelas finas de tomate

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

PESTO

1/4 xícara de azeite

20 g de folhas de manjericão fresco

1 dente de alho triturado

1/4 de xícara de amendoim triturado

MODO DE PREPARO

PESTO:

Pesto: Bata no liquidificador o azeite, o alho, o amendoim, o manjericão e sal a gosto e reserve.

BURGUER:

Burguer: Corte 4 rodelas de berinjela com 1,5 cm de altura e pique o restante em pedaços pequenos.

Pique também a cebola em pedaços pequenos.

Refogue a berinjela picada e reserve.

Cozinhe rapidamente a berinjela em rodelas no vapor e reserve.

Use o próprio vapor da berinjela picada para cozinhar a berinjela em rodelas.

Refogue em uma panela a cebola com a manteiga e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Em um recipiente, misture os ovos, a cebola refogada, a berinjela refogada e o leite.

Leve essa mistura ao micro-ondas em um recipiente de vidro (com a dimensão aproximada da largura e uns 2 cm de altura) por 2 minutos na potência máxima (ou até a mistura ficar firme o suficiente para ser "desenformada").

Faça isso para os 4 búrguers e reserve os mesmos.

Em uma frigideira, coloque as berinjelas fatiadas para criar uma "casquinha".

Faça o mesmo com os "búrguers" e coloque as fatias de queijo sobre eles para derreter.

MONTAGEM:

Montagem: Abra os pães e coloque na ordem o "búrguer" com o queijo, a rodelas de berinjela, o pesto, tomate e o agrião.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25925-vegburger-de-berinjela.html>