

BERINJELA RECHEADA COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

3 berinjelas

costelinha suína assada ou cozida (você pode usar carne moída e também qualquer carne que sobrou do dia anterior, como frango de domingo)

azeite

alho

1 pacote de molho de tomate

2 colheres de maionese ou 6 fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas, retire o talo e corte ao meio na vertical ("de comprido").

Enrole-as em papel alumínio e leve ao forno, por cerca de 15 minutos, a 200º C.

Enquanto as berinjelas assam, desfie a carne que você tem, seja frango, ou costela suína (usada na receita).

Numa panela, refogue o alho no azeite, acrescente a carne desfiada e o molho de tomate, tampe e deixe esquentar por aproximadamente 5 minutos (se a carne que você escolher usar estiver bem úmida, dispensa o uso do molho de tomate, pois você pode usar o próprio caldo dela).

As berinjelas assadas estarão enrugadas quando desembulhá-las, retire um pouco o miolo e reserve-o. Deixe um côncavo nas berinjelas para caber o recheio da carne que preparou.

Distribua o recheio nas 6 partes da berinjela.

Use o miolo retirado para fazer um patê, coloque-os no liquidificador com 1 dente de alho, sal e 2 colheres de maionese.

Sirva o patê em cima das berinjelas recheadas ou cubra com 1 fatia de mussarela e leve ao forno de volta apenas para derreter o queijo.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26441-berinjela-recheada-com-costelinha-de-porco.html>