

# PASTA DE BERINJELA DO CHEF DUZÃO

## INGREDIENTES

2 berinjelas médias

50 ml de azeite

2 dentes de alho

sal a gosto

1 molho de salsa e cebolinha

## MODO DE PREPARO

Coloque as berinjelas no forno e deixar por uns 35 ou 40 minutos até que a casca fique bem sequinha.

Tire do forno, segure pelo cabinho, faça um corte na extensão do comprimento para o miolo sair inteiro.

Amasse bem esse miolo até quase formar uma pasta.

Regue com azeite, alho bem picadinho, salsinha e sal.

Faça isso sempre com a berinjela ainda quente.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26656-pasta-de-berinjela-do-chef-duzao.html>