

BERINGELA RECHEADA COM CARNE MOÍDA E MOLHO BECHAMEL

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
350 g de carne moída
1 cebola picada
1 dente de alho
6 colheres de sopa de molho bechamel pronto
6 colheres de sopa de mussarela ralada
sal, pimenta-do-reino e coentro a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas ao meio, retire o miolo.

Pique o miolo e reserve.

Numa panela, coloque o azeite, o alho, a carne moída e o miolo da berinjela picado.

Deixe refogar bem.

Acrescente o sal, a pimenta, o coentro e o molho bechamel.

Unte um refratário com o azeite, coloque as berinjelas e recheie com a carne pronta.

Polvilhe a mussarela por cima.

Leve ao forno por 30 minutos, até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27619-beringela-recheada-com-carne-moida-e-molho-bechamel.html>