

# BERINJELA COM MOLHO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 5 cm de gengibre  
1 colher de chá de páprica  
1 colher de chá de tempero baiano  
1 colher de chá de molho inglês  
1 colher de sobremesa de cheiro-verde  
5 dentes de alho  
350 g de carne moída  
1 caixa de molho tomate

### MONTAGEM:

Montagem: 3 berinjelas em fatias finas transversal  
1 pacote de queijo ralado  
300 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a carne moída, o alho e o molho de tomate, reserve.  
Numa panela, dourar o alho, acrescente a carne moída e doure.  
Acrescente o molho e deixe apurar por, aproximadamente, 10 minutos.  
Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Numa forma, arrume a metade das berinjelas, coloque o molho e depois a mussarela, acrescente metade do molho por cima do queijo, coloque outra camada de berinjelas, molho e depois o queijo ralado por cima.

Leve ao forno por, aproximadamente, 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28821-berinjela-com-molho-especial.html>