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 ingrediente 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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