

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, acrescentar a carne moída e dourar.
Acrescentar o molho e deixar apurar por, aproximadamente, 10 minutos.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Numa forma, arrumar a metade das berinjelas, colocar o molho e depois a mussarela, acrescentar metade do molho por cima do queijo, colocar outra camada de berinjelas, molho e depois o queijo ralado por cima.
Levar ao forno por, aproximadamente, 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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