

CANOA DE BERINJELA RECHEADA

INGREDIENTES

3 berinjelas (tamanho médio)
600 g de carne moída (de sua preferencia)
300 g de muçarela
50 g de parmesão ralado
400 ml de molho de tomate (pode ser molho pronto)
2 colheres de sopa de extrato de tomate
2 colheres de sopa de azeite
1/2 cebola
alho (a gosto)
salsa e cebolinha
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas ao meio no sentido vertical.

Com uma colher raspe o meio com cuidado fazendo uma canoa e reserve.

Refogue a carne moída em uma panela com os temperos (alho, cebola, salsa, azeite, orégano, pitada de sal e extrato de tomate).

Tempere o molho de tomate em outra panela.

Recheie as berinjelas com a carne moída, coloque o molho de tomate em cima das berinjelas e depois a muçarela por cima.

Coloque o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos (cubra com papel alumínio) depois retire o papel alumínio e deixe mais 5 minutos para gratinar.

Fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30461-canoa-de-berinjela-recheada.html>