

BERINJELA SABOROSA

INGREDIENTES

4 berinjelas médias
alho a gosto
cebola a gosto
3 tomates médios maduros
300 g bacon em cubinhos
sal a gosto
salsinha picadinha a gosto
200 g queijo meia cura ou mussarela ralada grosseiramente
1 colher sopa de óleo
orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas no sentido do comprimento e corte-as em cubos médios.
Reserve em uma vasilha com água para não escurecer.
Corte os tomates em cubos pequenos (se quiser tirar as sementes, fica a gosto).
Rale o queijo e reserve. Em uma panela frite o bacon, acrescente o alho e a cebola e deixe dourar.
Coloque a berinjela, o tomate, o sal e a salsinha, mexa delicadamente.
Abaixe o fogo e tampe a panela, deixe cozinhar no seu próprio vapor.
Mexe com cuidado de vez em quando para não grudar.
Se achar necessário, pingue água somente para acabar de dar o ponto, sem desmanchar.
Quando estiver cozida, desligue e acrescente o queijo por cima.
Salpique o orégano e abafe com a tampa para o queijo derreter.
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31567-berinjela-saborosa.html>