

# ENFORMADO DE BERINJELA RECHEADO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:300 g de batatas cozidas  
230 g de polpa de berinjela cozida  
100 g de ricota  
70 g de cenoura vermelha  
60 g de farinha de rosca  
50 g de berinjela bem picada em quadrados  
1 pimentão grelhado bem picado  
1 ovo inteiro  
1 gema  
mostarda  
azeite extra virgem  
sal

## MODO DE PREPARO

### BERINJELA:

Berinjela:Reduza duas berinjelas a fatias finas, talhadas no comprimento.Passe um pouco de azeite e grelhe-as em uma panela antiaderente, reserve.Unte uma forma redonda de fundo falso e cubra-a com as fatias de berinjela, no fundo e em volta da borda, de maneira que fique sobrando bastante.

### RECHEIO:

Recheio:Reduza a cenoura a pequeníssimos dados e salteie-a em panela com um fio de óleo e uma pitada de pimenta.Salteie à parte com um pouco de óleo, também a berinjela em quadrados.Ponha numa panela ambas as verduras e acrescente a polpa de berinjela, que já deverá ter sido passada no processador, o pimentão grelhado e cortado em quadradinhos, a batata descascada e amassada, a ricota esmigalhada, a farinha de pão e o ovo.

Tempere com 3 colheres de azeite extravirgem, uma colher de mostarda, sal a gosto e misture tudo muito bem.

Distribua o recheio dentro da forma forrada com as fatias de berinjela e coloque as sobras laterais sobre o mesmo.

Termine de fechar com mais algumas fatias de berinjela grelhada. Passe azeite sobre a torta e leve para assar a 180°C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/32232-enformado-de-berinjela-recheado.html>