

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32232-enformado-de-berinjela-recheado.html>