

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 grelhdo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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