

DELÍCIA DE BERINJELA

INGREDIENTES

PURÊ ESPECIAL DE BATATA:

Purê especial de batata: 500 g de batatas cozidas amassadas

1/2 xícara de requeijão cremoso

sal a gosto

1 colher de sopa de margarina

1 ovo inteiro

1/2 xícara de mussarela ralada

RECHEIO:

Recheio: 2 Berinjelas descascadas no comprimento e cozidas

2 colheres de mussarela ralada

MOLHO:

Molho: 1 xícara de molho de tomate

1 colher de sopa de azeite

1 alho amassado

1 cebola média ralada

1/2 colher de manjeriço

1/2 colher de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário untado com azeite, espalhe o purê de batata.

Em seguida ponha as berinjelas e salpique mussarela.

Coloque molho, repita a operação e finalize com a mussarela ralada.

Para decorar asse em forno por 20 minutos com papel alumínio e 5 minutos sem papel para dourar. Bom apetite, acompanha arroz e salada de rúcula.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33290-delicia-de-berinjela.html>