BERINGELA RECHEADA COM COTTAGE E CHAMPIGNONS

INGREDIENTES

2 beringelas

200 g de queijo prato

100 g queijo Cottage

100 g queijo parmesão

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

azeitonas pretas para decorar

4 colheres azeite

1 sachê de molho de tomate a bolonhesa

100 g de champignons picados

salsinha, cebolinha, pimenta do reino e sal a gosto

farinha de trigo para empanar

MODO DE PREPARO

Corte as beringelas ao meio no sentido do comprimento, cozinhe em água e sal até amolecer, retire a poupa, amasse e reserve

Refogue a cebola o alho até dourar bem e acrescente a poupa da beringela amassada e os champignons, refogue por 3 minutos

Recheie as cascas das beringelas com essa mistura, empane em farinha de trigo e polvilhe queijo parmesão para gratinar

Coloque em um refratário com o molho de tomate, enfeite com as azeitonas pretas, regue com azeite e leve para dourar em forno 180°C por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3332-beringela-recheada-com-cottage-e-champignons.html