

BERINJELA RECHEADA COM RICOTA, ESINAFRE E BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas, sendo uma grande e uma pequena
espinafre
400 g de ricota
4 dentes de alho ou 1 colher(sopa) de alho e cebola picados pronto
orégano e manjericão para temperar
queijo ralado
sal
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Selecione o espinafre e cozinhe até murchar.

Corte a berinjela pequena em 4 partes, depois corte em tirinhas e, em seguida, cozinhe na água com sal até murchar.

Corte a berinjela grande ao meio e retire o miolo com cuidado para que não estrague a berinjela.

Cozinhe as metades da berinjela com 1 colher (sopa) de sal para que tire o amargo da berinjela até murchar.

Refogue o miolo da berinjela com alho e cebola.

Ao cozinhar o miolo da berinjela acrescente o espinafre, a berinjela em tirinhas e a ricota.

Misture tudo e tempere com orégano, sal e manjericão. Em seguida recheie as metades da berinjelas até encher. Por último coloque o queijo ralado em cima. Em seguida coloque as berinjelas em uma forma untada para que não grude.

Coloque no forno e deixe 35 minutos em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33393-berinjela-recheada-com-ricota-esinafre-e-berinjela.html>