

BERINJELA À PARMEGGIANA

INGREDIENTES

4 berinjelas descascadas
1 lata de molho de tomate
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
100 g de queijo ralado
200 g de muçarela
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias não tão grossas.
Num refratário coloque 2 colheres (sopa) de molho de tomate e 2 de água.
Misture bem e espalhe no fundo do refratário.
Coloque uma camada da berinjela.
Cubra com um pouco de molho, colocando orégano, pimenta-do-reino e sal.
Coloque um pouco de queijo ralado.
Repita as camadas até acabar os ingredientes.
Cubra com filme plástico e leve ao micro-ondas na potência máxima, por 30 minutos.
Retire o filme plástico.
Cubra tudo com a muçarela e leve ao forno convencional por 10 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33412-berinjela-a-parmeggiana.html>