

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>