

BERINJELA NO FORNO SIMPLES

INGREDIENTES

1 berinjela cortada em fatias finas no sentido do comprimento

1 cebola média em rodelas

1 tomate em rodelas

molho de tomate

azeitona sem caroço a gosto

queijo mussarela a gosto

azeite, sal, orégano, salsinha e tomilho

MODO DE PREPARO

Salgue a berinjela e deixe-a num recipiente com peso por cima antes de começar a receita.

Num refratário espalhe o molho de tomate como base.

Escorra a berinjela.

No refratário coloque uma camada de berinjela, em seguida o tomate, salpique orégano por cima, depois outra camada de berinjela, em seguida a cebola e a azeitona.

Cubra tudo com a mussarela, o que sobrou da cebola e azeitona, molho de tomate, salsinha, tomilho e jogue o azeite por cima.

Leve ao forno médio por 30 minutos ou até a berinjela ficar molinha.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34349-berinjela-no-forno-simples.html>