

# BERINJELA COM CARNE MOÍDA (LIGHT)

## INGREDIENTES

300 g de carne moída

2 tomates médios

1 cebola média

1 berinjela

200 g de queijo mussarela

orégano

azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com tempero a gosto.

Em uma travessa pequena arrume em camadas carne moída, tomate, cebola e berinjelas cortadas em rodelas finas.

Regue com azeite de oliva e orégano a gosto.

Finalize com uma camada de queijo mussarela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34379-berinjela-com-carne-moida-light.html>