

BERINJELA EM CAMADAS COLORIDAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

3 tomates

2 cebolas fatiadas

sal e orégano a gosto

queijo parmesão ralado

Azeite para regar

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas, os tomates e as cebolas em fatias da espessura de um dedo.

Em uma tigela coloque as berinjelas em uma salmoura e deixe descansar por 15 minutos.

Retire a berinjela da salmoura e deixe escorrer bem.

Unte um refratário com azeite e intercale as fatias de berinjela, tomate e cebola, de modo que fiquem lado a lado e todas as fatias apareçam.

Regue com azeite e salpique orégano e o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que estejam assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35160-berinjela-em-camadas-coloridas.html>