

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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