

BERINJELA DE FORNO À MODA CRIS

INGREDIENTES

1 berinjela grande

1 tomate grande

azeite de oliva ou óleo de soja

orégano

água

sal

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em rodelas e coloque-a de molho em uma vasilha com água e com o sal até que fiquem submersas, por uns 10 minutos.

Corte o tomate em fatias finas e reserve.

Pegue uma forma ou travessa que vá ao forno e regue-a com azeite.

Retire as rodelas da berinjela da água, deixe escorrer ou seque-as com um pano de prato limpo ou papel toalha.

Passe sal nos dois lados da berinjela.

Coloque a rodelas de tomate em cima de cada rodelas de berinjela e passe um pouco de sal.

Salpique cada rodelas com o orégano e regue-as com o azeite.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média para alta por cerca de 40 a 50 minutos.

Depois é só saborear e bom apetite, fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36525-berinjela-de-forno-a-moda-cris.html>