

BERINJELA COM QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

1 berinjela cortada em rodela grossas

100 g de queijo brie

molho de tomate pronto

sal

pimenta-do-reino a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Passa sal por toda berinjela e deixe escorrer por 20 minutos.

Lave bem e enxugue com papel absorvente.

Tempere com pimenta e em uma frigideira com azeite frite as rodela de berinjela dos dois lados.

Coloque em uma assadeira com um pedaço de queijo em cima de cada rodela.

Depois coloque uma colher de molho em cada e finalize com mais um pedaço de queijo.

Leve ao forno até derreter o queijo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37870-berinjela-com-queijo-brie.html>