

BERINJELA COM QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

1 berinjela cortada em rodelas grossas

100 g de queijo brie

molho de tomate pronto

sal

pimenta-do-reino a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Passe 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 rodelas de berinjela dos dois lados.

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

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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