

BERINJELA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

750 g de carne moída
2 berinjelas grandes
1 cebola média
50 g de azeitona
3 dentes de alho
1 tomate
1/2 pimentão
200 g de mussarela ralada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

BERINJELA:

Berinjela: Em uma panela cozinhe a berinjela.

Para ela não ficar com gosto amargo, coloque um pouco de vinagre ou limão na água e sal a gosto. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos após a fervura. Escorra, e reserve.

CARNE MOÍDA:

Carne Moída: Frite o alho e a cebola. Acrescente a carne moída, e refogue.

Acrescente o pimentão, frite por 2 minutos.

Por último acrescente o tomate e a azeitona.

Misture a berinjela com a carne.

Em uma travessa de vidro coloque uma camada de berinjela com a carne, e mussarela, repita o processo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38497-berinjela-com-carne-moida.html>