

BERINJELA AO FORNO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 2 berinjelas bem grandes
- 250 g carne de patinho moída 2 vezes
- 3 dentes de alho
- 1 tomate cortado em cubos de preferência sem semente
- 1 cebola média, cortada em pedaços pequenos
- 200 g de mussarela
- 1 extrato de tomate da Heinz
- 1 pacote de molho de tomate temperado tipo manjericão ou ervas finas.
- 1 pacote de queijo ralado (100 g)
- 3 torradas bem grandes ou 6 pequenas trituradas
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1/4 xícara de vinagre
- 1 colher de sopa de sal grosso

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180°C para ir esquentando.

Corte as berinjelas no sentido do comprimento e reserve.

Ferva água em uma panela grande e coloque 1/4 de xícara de vinagre mais 1 colher de sopa de sal grosso.

Com a água fervendo coloque as berinjelas por mais ou menos 5 a 8 minutos.

Retire, escorra e com uma colher retire o miolo e reserve.

Em uma panela, coloque o óleo, alho, 1/2 cebola, a carne e refogue.

Misture bem o extrato de tomate da heinz com 1 e 1/2 xícara de água e reserve.

Depois da carne pronta misture o tomate em cubos, 1/2 cebola que sobrou, sal a gosto, uma pitada de pimenta a seu gosto, o azeite, as torradas trituradas, o miolo da berinjela, e mais ou menos 1/2 copo do molho de tomate, misture tudo muito bem. Em um refratário coloque as 4 berinjelas e coloque nas canoinhas das berinjelas o recheio pronto.

Coloque a mussarela por cima e o queijo ralado (reserve um pouco) despeje o resto do molho em volta e em cima das berinjelas.

Aumente a temperatura do forno para mais ou menos 240° C.

Leve ao forno por 30 minutos ou até o molho ferver, acrescente o que sobrou do queijo ralado, volte ao forno por mais 5 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40533-berinjela-ao-forno-com-carne-moida.html>