

CARNE MOÍDA COM BERINJELA GRATINADA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1 kg de carne moída
1 cebola grande picada
2 colheres de sopa de coentro
sal
azeite extra virgem
1 lata de tomates italianos sem pele
1 colher de café de pimenta-do-reino
4 dentes de alho
1 knorr de carne
200 g mussarela

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Frite o alho com um pouco de óleo.
Adicione a carne e mexa até que seque a água.
Adicione o caldo Knorr e pimenta-do-reino a gosto.
Mexe até que os ingredientes estejam dissolvidos.
Adicione uma quantidade de coentro (a gosto).
Mexe e adicione os tomates.
Refogue por 10 minutos e apague o fogo.

BERINJELAS:

Berinjelas: Lave e corte em fatias médias para finas.
Forre um refratário com as berinjelas cruas, salpique sal e fio de azeite extra virgem.
Adicione toda a carne.
Feche com uma camada de berinjelas (da mesma forma - sal e azeite).
Cubra com papel laminado e leve ao forno por 30 minutos a 200°C.
Descubra o refratário e adicione as fatias de mussarela.
Deixe gratinar até que o queijo esteja derretido.

Sirva com arroz branco ou integral (como preferir).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41050-carne-moida-com-berinjela-gratinada.html>