

BERINJELA COM TALHARIM

INGREDIENTES

1 pacote de talharim fresco

1 peito de frango desfiado

1 berinjela

mussarela

4 tomates

cebola e alho a gosto

1/2 copo de vinho branco seco

1 colher de manteiga

1 colher de azeite

sal, manjericão, salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o peito de frango desfiado com alho e cebola, deixando dourar na manteiga e azeite

coloque o vinho, refogue mais um pouco e acrescente o tomate, sal e manjericão deixando refogar bem (se gostar coloque uma colher de catchup).

Monte em uma forma.

A berinjela fatiada bem fininha, coloque um pouco da mussarela sobre a berinjela, coloque o talharim (cru) bem espalhado, sobre a berinjela coloque o molho e mussarela novamente

asse vinte minutos fogo médio alto.

Bom apetite!

Obs: O talharim vai cozinhar com o molho.

Sugestão: sirva com uma bela salada de folhas verdes com manga e maçã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42771-berinjela-com-talharim.html>