BERINJELA RECHEADA COM LINGUIÇA COBERTA COM QUEIJO

INGREDIENTES

3 beringelas grandes

4 gomos de linguiça toscana

4 tomates

300 g de queijo mussarela ou prato

MODO DE PREPARO

Cortar as berinjelas ao meio e retirar todo o miolo com uma colher deixando só a casca não muito fina, cozinhe a casca em água com um pouco de sal, pique o miolo em cubos junto com o tomate e reserve.

Desfie a linguiça e frite bem, acrescente o tomate e o miolo da berinjela até refogar bem e desgrudar do fundo da panela.

Em uma forma coloque a berinjela cozida lado a lado, coloque o recheio dentro delas e coloque o queijo por cima acrescentando umas pitadas de orégano, leve ao forno médio por 20 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de alface ou rúcula, e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45089-berinjela-recheada-com-linguica-coberta-com-queijo.html