

ENROLADINHOS DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas cortadas finas horizontalmente

Sal

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

Azeite de oliva a gosto

Orégano a gosto

1 xícara ou uma lata de molho de tomates

Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque as fatias de berinjela de molho em água e sal por mais ou menos 20 minutos. Depois coloque água em uma panela para ferver, adicione sal e as fatias de berinjela, deixe cozinhar um pouco, cerca de 2 minutos, para as fatias não se desfazerem. Retire do fogo e escorra a água.

Abra cada fatia sobre um prato, coloque um fatia de queijo e uma de presunto, regue com o azeite e polvilhe o orégano. Faça rolinhos e coloque em um refratário untado com manteiga. Depois que todos os rolinhos estiverem prontos, cubra com o molho de tomates, polvilhe queijo ralado (eu usei parmesão) e leve ao forno médio. Deixe gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45675-enroladinhos-de-berinjela.html>