

BERINJELA RECHEADA DO BURCÃO

INGREDIENTES

4 berinjelas
50 g de presunto
50 g de queijo mussarela
50 g de queijo parmesão
2 tomates
1/2 cenoura
molho de soja shoyu
azeite
sal
cheiro verde
vinagre balsâmico
orégano

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas ao meio, coloque em uma travessa com água, sal e reserve.

Pique o tomate, o presunto, o queijo e os temperos.

Escorra a água da berinjela e faça cortes cruzados sem cortar a casca, para temperar a polpa da berinjela por um todo.

Tempere com vinagre balsâmico, azeite e shoyu a gosto.

Leve ao forno médio por cerca de 20 minutos.

Retire a berinjela do forno e acrescente os tomates, a cenoura, o queijo mussarela e por último o presunto.

Tempere novamente com o azeite, shoyu, cheiro verde e orégano.

Retorne ao forno por mais 20 a 30 minutos.

Bom apetite!

Serve muito bem com arroz branco sem tempero, com macarrão e com uma berinjela frita à milanesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45692-berinjela-recheada-do-burcao.html>