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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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