ENTRADA DE BERINJELA E REPOLHO

INGREDIENTES

1 berinjela média

2 cebolas médias

1/4 de repolho tamanho médio

4 batatas médias

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de shoyu

1 gema

1 colherinha (café) de noz-moscada ralada

50 g de queijo parmesão ralado

azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o reponho em fatias finas e reserve

Corte as cebolas em fatias, cuide para não desmanchar a cebola, reserve

Corte a berinjela em fatias da grossura de um dedo e coloque

Em uma panela média, coloque 2 colheres (sopa) de azeite e refogue o repolho até amolecer e começar a dourar

Tempere o refogado de repolho com sal e 2 colheres (sopa) de shoyu, reserve

Tempere as fatias de berinjela e as fatias de cebola com azeite, sal, pimenta e shoyu

Coloque em uma forma untada e leve ao forno por uns 20 minutos ou até começarem a ficarem douradas, reserve

Cozinhe as batatas com água e sal

Passe as batatas cozidas, ainda quentes, por um espremedor de batata, acrescente a manteiga e a gema e misture tudo muito bem

Tempere o purê com sal, noz

Em recipientes individuais, que possam ir ao forno, untados com azeite, coloque uma porção do refogado de repolho, por cima uma fatia de berinjela e outra de cebola

Em um saco de confeitar, coloque o purê de batata e cubra a fatia de cebola e polvilhe queijo parmesão ralado por cima

Leve os recipientes ao forno preaquecido a 200º C por uns 15 minutos ou até gratinar

Sirva como entrada em uma refeição

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4659-entrada-de-berinjela-e-repolho.html