CANOINHAS MISTAS DE BERINJELA

INGREDIENTES

1 berinjela grande ou 2 médias

Restos de carne moída da geladeira

Restos de frango da geladeira

Restos de calabresa da geladeira

Azeite

Margarina

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado

2 dentes de alho picados

1 ou 2 colheres de requeijão

150g a 200g de mussarela ralada

Catchup

Orégano

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte verticalmente ou em rodelas a berinjela, com cerca de 1 dedo de espessura.

Leve ao fogo uma panela com água e sal a gosto. Quando a água estiver fervendo, acrescentar as berinjelas cortadas, que devem ser cozidas por cerca de 6 minutos ou quando a polpa estiver escurecida.

Em seguida, retire-as do fogo cuidadosamente para não quebrá-las e deixe-as escorrendo.

Unte um refratário com azeite e disponha as berinjelas como preferir. Reserve.

Refogue em uma panela ou frigideira, cada resto que tiver em sua geladeira, separadamente, com a margarina, o alho, a cebola e o tomate. Como as quantidades de carne moída, frango e calabresa que utilizei eram poucas, não acrescentei sal, nem tempero pronto, porque esses recheios que aproveitei já estavam temperados (não esqueçam que aproveitei os restos da geladeira).

Caso você não tenha os restos e vá temperar cada um, tempere-os de acordo com sua preferência.

A calabresa e o frango eu cortei bem picadinho, pra ficar com uma aparência melhor, e no refogado do frango, o diferencial é acrescentar uma ou duas colheres de requeijão com os temperos, que dá um toque especial.

Feito isso, cobrir as canoinhas, com os recheios correspondentes (eu fiz 3 canoinhas de cada sabor).

Por fim, acrescente a mussarela ralada, o orégano e catchup a gosto sobre as canoinhas.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido, por cerca de 10 minutos ou quando o queijo estiver derretido.

Sirva em seguida e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46663-canoinhas-mistas-de-berinjela.html