ARROZANHA DE BERINJELA 3 QUEIJOS

INGREDIENTES

cebola à vontade

1 colher de sopa de azeite de oliva

alho à vontade

1 tomate grande

400 g de carne moída

sal a gosto

salsinha

1/2 lata de milho verde

1/2 lata de ervilha

1/2 queijo minas

orégano a gosto

2 e 1/2 xícara de arroz cozido

2 berinjelas em fatias e escaldadas

12 fatias de queijo colonial, a espessura fica a critério de cada um

1 pacote de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Tenha todos os ingredientes picados para o preparo (cebola, alho, tomate, queijo minas e salsinha.

Refogue a cebola no azeite de oliva.

Quando a cebola estiver dourada junte o alho e continue fritando.

Coloque os tomates até ficar no ponto de molho.

Misture a carne moída, o sal e deixe fritar, somente quando a carne estiver pronta misture a salsinha, o milho, a ervilha, o queijo minas e o orégano.

Depois de tudo refogado junte o arroz e mexa, como se fosse fazer um arroz de forno.

Numa assadeira disponha a mistura refogada e por cima coloque fatias de berinjela e queijo colonial, como a lasanha porém sem massa, e repita mais uma camada.

Salpique de queijo parmesão e coloque no forno por aproximadamente 15 minutos ou até que o queijo tenha gratinado.

Fica simplesmente delicioso, modéstia parte.

Aproveite também para colocar outros ingredientes que darão um toque todo maravilhoso nesta receita como: azeitonas, ovo cozido, cenoura cozida, alcaparras e o que a sua criatividade permitir.

Espero que experimentem, e gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47647-arrozanha-de-berinjela-3-queijos.html