EMPADÃO DE BERINJELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xicaras de farinha de trigo

1 xicara de maizena

1 gema de ovo

250 g de margarina

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:4 beringelas médias

1 cebola

4 colheres de azeite

2 dentes de alho

4 tomates

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite sem soro

sal a gosto

COBERTURA:

Cobertura:400 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Colocar todos os ingredientes em uma tigela e misture tudo e amassar até dar o ponto da massa desprender da mão, espalhar a massa na assadeira.

Colocar no forno preaquecido por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Refogar o azeito a cebola o alho, depois acrescentar a berinjela cortada em quadradinhos.

Acrescentar os tomates cortados em quadradinhos e tampar, mexendo sempre.

Quando estiver cozido acrescente o milho e por ultimo o creme de leite e deixe ficar bem sequinho.

MONTAGEM:

Montagem:Despejar o recheio sobre a massa pré assada, por cima colocar as 400 g de mussarela ralada, e colocar no forno para gratinar o queijo e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49124-empadao-de-berinjela.html