

# BERINJELA FÁCIL DE CALABRESA ASSADA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 4 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho amassados

1/4 de calabresa em cubinhos

1 tomate em cubinhos

4 fatias de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Leve a berinjela, ponha em uma panela com água e sal para dar uma leve amolecida, quando estiver al dente.

Corte-a no sentido do comprimento.

Com a ajuda de uma faca, faça um corte para retirar a polpa, deixando em formato de barquinho.

Em uma panela refogue o alho, a cebola e a calabresa.

Ao final junte o tomate picadinho em cubos.

Separe a berinjela em uma forma, untada com azeite.

Recheie, por cima coloque a mussarela cortada em pequenas fatias.

Deixe de 10 a 15 minutos para o queijo derreter e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49995-berinjela-facil-de-calabresa-assada.html>