

SONIA CANTOS GIMENEZ

INGREDIENTES

2 latas de sardinha
2 tomates medios
1 cebola media
1 lata de seleta de legumes
2 berinjelas grandes ou 3 pequenas
100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque de molho em água misturada com sal e vinagre.

A berinjela cortada no sentido do comprimento fatias não muito finas, reserve.

Em outra tigela misture a sardinha, o tomate cortado em cubinhos, a cebola picadinha, a seleta de legumes, misture bem.

Unte uma forma de alumínio.

Coloque uma camada de fatias de berinjela, faça 3 cortes em cada fatia.

Cubra cada fatia com a mistra que preparou.

Faça outra camada e assim até terminar a berinjela.

Tampe a forma ou cubra com papel alumínio.

Leve ao fogo baixo no fogao e nao no forno.

Quando a berigela estiver cozida cubra com a mussarela.

Espere ate que derreta e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50455-sonia-cantos-gimenez.html>