

CONCHIGLIONI RECHEADO COM BERINJELA (VEGAN)

INGREDIENTES

32 macarrões tipo conchiglioni (sem ovos)

2 berinjelas médias

molho de tomate (recomendo: molho barilla napoletana - vende no pão de açúcar)

azeite

sal

MODO DE PREPARO

BERINJELAS:

Berinjelas:Lave as berinjelas e pique em pedaços homogêneos.

Cozinhe em fogo alto por aproximadamente 15 minutos ou até ficarem escuras.

Com o auxilio de um espremedor de batatas retire toda a água da berinjela, não faça força para não espreme-las.

Tempere com sal e azeite a gosto. Reserve.

PREPARO:

Preparo:Coloque a massa numa panela com 2 litros de água fervente e o sal. Deixe por 12 minutos, ou até ficar al dente.

Retire do fogo, escorra a água e recheie a massa com a berinjela.

Distribua o molho nos pratos, disponha a massa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52698-conchiglioni-recheado-com-berinjela-vegan.html>