TORTA DE BERINJELA RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xicara de farinha de trigo

½ xicara de leite desnatado

1 colher de sopa de azeite de oliva

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 berinjela grande

2 tomates em cubinhos

1 xicara de queijo de mussarela em filetes ou cubinhos

1 dente de alho picado

1 cebola média picada

2 colheres (sopa) azeite

1 colher (sopa) salsinha

Sal, orégano e margarina para untar a fôrma

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Descascar as berinjelas, cortar em cubinhos e deixar de molho na água com sal por 20 minutos.

Na panela coloque o azeite, frite o alho, a cebola e a berinjela.

Refogue rapidamente até ficar meio transparente.

Coloque sal e reserve para esfriar.

À parte corte os tomates, acrescente azeite e orégano e reserve.

MASSA:

Massa:Coloque uma colher de azeite, o leite, os ovos ligeiramente batidos, a farinha, bata ligeiramente.

Acrescente o fermento e o sal.

Unte uma forma ou refratário de aproximadamente 30 cm de diâmetro.

Coloque a massa às colheradas, espalhando no fundo da forma.

Acrescente a berinjela fria por cima.

Coloque os tomates temperados com azeite, sal e o orégano em cima da berinjela. Distribua o queijo picado por cima, salpique o orégano e um fio de azeite.

Coloque no forno por 20 minutos, dependendo do forno.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55008-torta-de-berinjela-rapida.html