BERINJELAS RECHEADAS

INGREDIENTES

3 berinjelas medias

500 g de carne moída

farinha ou maisena

3 ovos cozidos

azeitonas a gosto

temperos a gosto

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as berinjelas na água até amolecer um pouco

Corte ao meio, retire a polpa com cuidado e esprema para tirar o excesso de água

Deixe as berinjelas viradas para baixo para escorrer a água

Refogue a carne moída com seus temperos

Acrescente um pouco de farinha ou maisena no leite

Misture na carne moída para dar liga,

Acrescente os ovos cozidos e azeitonas

Recheie as berinjelas com a mistura da carne moída e cubra com queijo ralado

Leve ao forno em uma assadeira ou pirex untado com óleo só para dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6520-berinjelas-recheadas.html