

BERINJELA RECHEADA AO FORNO

INGREDIENTES

1 berinjela média

1 pitada de sal

recheio opcional a gosto (carne moída/ frango desfiado)

50 g de queijo ralado

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ponha água, uma pitada de sal e a berinjela cortada ao meio com a casca virada para cima; deixe ferver por 10 minutos

Passado o tempo de cozimento da berinjela, retire o miolo, corte em cubinhos e reserve

Refogue o recheio (escolhido) com o miolo da berinjela e reserve

Em um refratário ponha as duas metades da berinjela

Coloque o recheio dentro das metades e cubra com o queijo ralado

Finalize com o orégano

Leve ao forno a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9154-berinjela-recheada-ao-forno.html>