BERINJELA RECHEADA MARAVILHOSA: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NA REFEIÇÃO EM FAMÍLIA... VER MAIS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

meia cebola média picadinha

2 berinjelas grandes

pimenta-do-reino (a gosto)

150g de muçarela ralada

meio sachê de molho de tomate

miolo retirado da berinjela

350g de carne moída (pedir para moer duas vezes)

1colher (chá) de sal

2 dentes de alho triturados

cebolinha picada (a gosto)

MODO DE PREPARO

Primeiramente higienize as berinjelas com casca e, em seguida, retire o miolo, formando uma “barquinha”. Reserve numa tigela com água.

Leve uma panela ao fogo com o azeite, acrescente o alho, a cebola, refogue um pouco e junte a carne moída, refogando-a até estar cozida e soltinha.

Em seguida, tempere com sal e pimenta-do-reino, juntaremos o molho de tomate e o miolo da berinjela bem picadinho, refogando até ganhar cremosidade. Finalize com cebolinha picada a gosto, desligue o fogo e reserve.

Leve uma panela ao fogo com água e sal e, ao levantar fervura, adicione as metades de berinjela que estavam na tigela com água, deixando cozinhar durante 4 minutos.

Na sequência, escorra e disponha essas “barquinhas” de berinjela numa assadeira untada levemente com azeite, recheando-as com o refogado de carne moída com miolo de berinjela reservado. Para finalizar, cubra com muçarela ralada. Se sobrar refogado, congele para utilizar em outra oportunidade.

Leve ao forno pré-aquecido a 220°C, por cerca de 15 minutos, apenas para gratinar.

Retire do forno, deixe amornar, sirva e aproveite sua espetacular berinjela assada! Bom apetite!

Ficha Técnica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17115-berinjela-recheada-maravilhosa-eu-sempre-faco-pra-servir-na-refeicao-em-familia-ver-mais.html