

BERINJELAS AO FORNO

INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas em fatias
3 cebolas médias cortadas em rodelas finas
3 tomates sem pele cortados em rodelas finas
1 alho-poró cortado em rodelas finas
10 fatias de mussarela
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
sal, pimenta e ervas-finas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as fatias de berinjelas em uma tigela funda com água e sal
Deixe descansar por uns 30 minutos para tirar o gosto amargo
Lave
Em uma vasilha coloque as rodelas de berinjela e tempere com sal, pimenta, azeite
Deixe tomar gosto
Tempere com sal, pimenta e azeite as rodelas de tomate
Deixe tomar gosto
Em uma frigideira, coloque um pouco de azeite e as fatias de cebola e as fatias de alho
Retire a cebola da frigideira e coloque mais um pouco de azeite e refogue as fatias de berinjela, aos pouco
Tempere as cebolas a gosto
Unte uma forma refratária e monte camadas de berinjela, cebola com o alho
Regue cada uma das camadas com azeite e polvilhe ervas
Repita as camadas e regue por cima mais um pouco de azeite
Leve o refratário ao forno pré
Sirva como um acompanhamento

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1926-berinjelas-ao-forno.html>