

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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