

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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