

BERINJELA À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
2 ovos cozidos
2 ovos cru
200 g de bacon picado e frito
200 g de queijo parmesão ralado grosso
100 g de azeitonas pretas picadas
2 cebolas picada
salsa e cebolinha picadas a gosto
sal a gosto
1 xícara (chá) de farofa tradicional Yoki
Molho 1 kg de tomate maduros (se preferir use tomates pelados enlatados)
1 cebola picada
3 dentes de alho socados
1 pitada de açúcar
sal a gosto
temperos de sua preferência (orégano, manjeriço...)
água suficiente para o molho

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve
Reserve a tampinha
Pegue a polpa da berinjela e pique bem e coloque em uma tigela
Acrescente a salsinha, a cebolinha, a cebola cortada em cubinhos, sal, azeitonas pretas picadas, os ovos crus, o queijo ralado grosso, o bacon reservado e aproximadamente 1 xícara (chá) de farofa tradicional Yoki
Misture muito bem
Por último acrescente os ovos cozidos e picados
Coloque este recheio, dentro da cavidade das berinjelas
Aperte bem para que caiba bastante recheio
Pegue a tampinha da berinjela reservada e com ajuda de palitos de dente, tampe a berinjela
Afervente os tomates
Retire a pele e as sementes e pique

Reserve

Coloque numa panela um fio de azeite, as cebolas e frite ligeiramente

Agora acrescente os tomates, a pitada de açúcar, o sal e os temperos a gosto e refogue

Adicione a água suficiente para o preparo do molho

Deixe apurando até engrossar o molho

Em seguida, coloque as berinjelas reservadas e deixe cozinhando em panela tampada, até que as cascas da berinjela fiquem macias

Vire as berinjelas na metade do tempo de cozimento, com cuidado para não perfurá

Para servir, corte em fatias grossas acompanhadas pelo molho do cozimento e fatias de pão

Receita enviada por Elaine Villalva Creatto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2360-berinjela-a-minha-moda.html>