

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, manjericão...)

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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