

# BERINJELAS RECHEADAS

## INGREDIENTES

3 berinjelas medias  
500 g de carne moída  
farinha ou maisena  
3 ovos cozidos  
azeitonas a gosto  
temperos a gosto  
queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as berinjelas na água até amolecer um pouco  
Corte ao meio, retire a polpa com cuidado e esprema para tirar o excesso de água  
Deixe as berinjelas viradas para baixo para escorrer a água  
Refogue a carne moída com seus temperos  
Acrescente um pouco de farinha ou maisena no leite  
Misture na carne moída para dar liga,  
Acrescente os ovos cozidos e azeitonas  
Recheie as berinjelas com a mistura da carne moída e cubra com queijo ralado  
Leve ao forno em uma assadeira ou pirex untado com óleo só para dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6520-berinjelas-recheadas.html>