

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>