

BERINJELA RECHEADA

INGREDIENTES

3 berinjelas inteiras
10 fatias de presunto (2 bandejas)
10 fatias de mussarela (2 bandejas)
4 tomates em rodela finas
3 dentes de alho
1 maço de tomilho ou manjeriço a gosto
1 maço de cheiro-verde
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e fatie da ponta gorda até quase chegar no fim (não separar as fatias, devem estar grudadas no final delas), repita até que forme várias separações

Reserve

Corte todas fatias de presunto e mussarela ao meio e coloque

Coloque fatias de tomate junto ao presunto e queijo

Adicione azeite, sal e pimenta a gosto por cima dos recortes

Asse por 50 minutos a 180° C

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2008-berinjela-recheada.html>