

BERINJELA RECHEADA SUPER FÁCIL COM LINGUIÇA MOÍDA

INGREDIENTES

2 berinjelas cortadas ao meio

1 tomate

1/2 cebola

1/2 xícara de azeitona

1 gomo de linguiça comum ou calabresa

2 fatias de mussarela ou o queijo que tiver

1/2 xícara de queijo parmesão (se tiver pode ser provolone ralado que fica mais dourado e com gostinho defumado)

orégano

pimenta-do-reino

azeite

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas ao meio e leve no forno preaquecido uns oito minutos no tabuleiro untado com azeite para amolecer o miolo

Não esqueça de deixar o forno ligado

Bata a linguiça ou a calabresa no liquidificador até virar uma farofa

Depois de fritinha misture o miolo com o restante dos ingredientes picados

Desligue o fogo e acrescente o queijo

Polvilhe com o queijo parmesão, orégano e um pouquinho de pimenta

Leve ao forno por 5 minutos

Caso queira coma com arroz e salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/215-berinjela-recheada-super-facil-com-linguica-moida.html>