

Beringelas com recheio de arroz e queijo



Ingredientes: 2 unidade de beringelas muito frescas
0 unidade de azeite
1 chávena de arroz cozinhado
0 unidade de sal
0 unidade de pimenta
0 unidade de queijo parmesão

Instruções de preparação:

Lave as beringelas e corte-as em metades no sentido do comprimento. Pincele os pedaços com azeite e aloure-os numa frigideira antiaderente. Utilizando uma colher retire parte da polpa. Deite-a numa tigela e misture com o arroz cozido. Rectifique o sal, tempere com pimenta e 1c. (sopa) de manteiga derretida. Recheie as caixas de beringela, polvilhe com uma boa porção de queijo parmesão ralado. Junte pedacinhos de manteiga e leve ao forno até a superfície alourar. Sirva de imediato.

Sugestões Adicionais: