

Berinjelas recheadas



Ingredientes: 3 unidade de berinjelas médias
0 unidade de queijo ralado
0 unidade de salsa fresca picada
50 mililitro de polpa de tomate
1 colher de sopa de alho picado
0 unidade de sal & pimenta
1 unidade de pão

Instruções de preparação:

Partir as berinjelas ao meio e retirar parte do miolo. Colocar o pão no molho de tomate e amassar com o alho, salsa e o miolo retirado das berinjelas. Temperar com sal e pimenta. Colocar essa mistura nas metades de berinjela. Polvilhar com o queijo ralado e levar ao forno brando durante ½ hora mais ou menos. Logo que estejam bem douradas por cima, retirar do forno e servir imediatamente

Sugestões Adicionais: