

Berinjela com queijo brie

De [MarolaCarambola](#)

Fácil e deliciosa para quem gosta de berinjela! =)



Tipo de receita: Entrada

Número de doses: 4 porções

Tempo de Preparação: 40 Minutos

Tempo de Cozedura: 15 Minutos

Pronto em: 55 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

1 berinjela cortada em rodelas grossas

100 g de queijo [brie](#)

molho de tomate pronto

sal / [imenta](#) do reino a gosto

azeite

Preparação:

Passo 1: Passe sal por toda berinjela e deixe escorrer por 20 minutos.

Passo 2: Lave bem e enxugue com papel absorvente.

Passo 3: Tempere com pimenta e em uma frigideira com azeite frite as rodela de berinjela dos dois lados.

Passo 4: Coloque em uma assadeira com um pedaço de queijo em cima de cada rodela.

Depois coloque uma colher de molho em cada e finalize com mais um pedaço de queijo.

Passo 5: Leve ao forno até derreter o queijo e sirva.

Passo 6: Dica:

Para o molho de tomate – refogue cebola, salsão e pimentão vermelho, misture em molho de tomates pronto.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/berinjela-com-queijo-brie-fid-1521468>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse