

# Beringela recheada

De [obarriguinhas](#)



**Tipo de receita:** Entrada  
**Número de doses:** 4 porções  
**Tempo de Preparação:** 20 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 30 Minutos  
**Pronto em:** 50 Minutos  
**Dificuldade:** Médio

## Ingredientes:

2 [Beringelas](#) / Berinjelas médias  
1 [cebola](#) picada  
2 dentes de [alho](#) picados  
1 chouriço de carne corrente  
100 g de [bacon](#)  
200 g de carne picada  
1 caldo de legumes  
[Azeite](#), vinho branco, sal e pimenta e orégãos  
Mozzarella ralada  
200 ml de bechamel

## Preparação:

Passo 1:

Lave as beringelas, corte o topo com a rama e corte-as ao meio no sentido do comprimento.

Com a ajuda de uma faca e de uma colher retire o interior da beringela que deve cortar em pedaços.

Passo 2:

Guarde as conchas de bringela para depois rechear.

Vamos fazer o recheio:

Num tacho coloque um pouco de azeite e refoge a cebola e o alho e o caldo de legumes, junte o chouriço e o bacon picados e a carne picada.

Regue com um pouco de vinho branco e deixe estufar este preparado, que não deve ficar com molho.

Passo 3:

Deve ficar o mais seco possível. Junte o recheio que retirou das beringelas e deixe terminar de cozer.

No final prove e só agora deve temperar de sal a pimenta a gosto.

Envolva o béchamel neste preparado e distribua o recheio pelas beringelas.

Passo 4:

Polvilhe com a mozzarella e oré

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/beringela-recheada-fid-1424879>



30 Novembro de 2018

Mkmouse