



Berinjela recheada

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 berinjelas cortadas ao meio na longitudinal
- 2 dentes de alho descascados e amassados
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 100 g de carne moída
- 1 lata de tomates pelados picados
- 1 xícara (chá) de espinafre picado cru
- ½ embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tradicional ou Light Tirolez
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 4 castanhas-do-pará picadas

Modo de Preparo

Em uma panela, cozinhe as berinjelas com água até que as polpas fiquem macias (aproximadamente 10 minutos).

Com a ajuda de uma colher, retire parte das polpas das berinjelas, formando barquinhas e reserve.

Depois, na panela, doure o alho no azeite, acrescente a carne moída e deixe refogar.

Acrescente os tomates pelados e deixe cozinhar, até que desmanchem. Em seguida, junte o espinafre e tempere com pimenta.

Desligue o fogo e adicione o Creme de Queijo Minas Frescal Tradicional ou Light Tirolez.

Distribua o recheio pelas barquinhas de berinjela, coloque-as em uma assadeira e leve ao forno alto para gratinar por 20 minutos.

Retire do forno e finalize com as castanhas picadas. Sirva em seguida.