

# BERINJELA À MINHA MODA

## INGREDIENTES

2 berinjelas médias  
2 ovos cozidos  
2 ovos cru  
200 g de bacon picado e frito  
200 g de queijo parmesão ralado grosso  
100 g de azeitonas pretas picadas  
2 cebolas picada  
salsa e cebolinha picadas a gosto  
sal a gosto  
1 xícara (chá) de farofa tradicional Yoki  
Molho 1 kg de tomate maduros (se preferir use tomates pelados enlatados)  
1 cebola picada  
3 dentes de alho socados  
1 pitada de açúcar  
sal a gosto  
temperos de sua preferência (orégano, manjeriço...)  
água suficiente para o molho

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve  
Reserve a tampinha  
Pegue a polpa da berinjela e pique bem e coloque em uma tigela  
Acrescente a salsinha, a cebolinha, a cebola cortada em cubinhos, sal, azeitonas pretas picadas, os ovos crus, o queijo ralado grosso, o bacon reservado e aproximadamente 1 xícara (chá) de farofa tradicional Yoki  
Misture muito bem  
Por último acrescente os ovos cozidos e picados  
Coloque este recheio, dentro da cavidade das berinjelas  
Aperte bem para que caiba bastante recheio  
Pegue a tampinha da berinjela reservada e com ajuda de palitos de dente, tampe a berinjela  
Afervente os tomates  
Retire a pele e as sementes e pique

Reserve

Coloque numa panela um fio de azeite, as cebolas e frite ligeiramente

Agora acrescente os tomates, a pitada de açúcar, o sal e os temperos a gosto e refogue

Adicione a água suficiente para o preparo do molho

Deixe apurando até engrossar o molho

Em seguida, coloque as berinjelas reservadas e deixe cozinhando em panela tampada, até que as cascas da berinjela fiquem macias

Vire as berinjelas na metade do tempo de cozimento, com cuidado para não perfurá

Para servir, corte em fatias grossas acompanhadas pelo molho do cozimento e fatias de pão

Receita enviada por Elaine Villalva Creatto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/2360-berinjela-a-minha-moda.html>