# Berinjela Recheada

www.receitasdafia.com/receitas/berinjela-recheada

Delicie-se com a nossa receita de Berinjela Recheada! Uma fusão de sabores e texturas que vai surpreender o seu paladar. Ótimo para fazer tanto no almoço como no jantar!

Image not found or type unknown

75 min 8 porções

## Ingredientes

- 4 berinjelas
- Azeite a gosto
- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 cebolas picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 pimentão picado
- 1 tomate picados sem semente
- 1/2 xícara de queijo mussarela
- Sal e pimenta a gosto

## Modo de Preparo

1. Ligar o forno em 190° C. Fazer cortes transversais em toda a polpa das berinjelas. Colocá-las em uma assadeira forrada com papel-manteiga.
2. Regar as berinjelas com um fio de azeite, temperar com sal e pimenta e levar ao forno para assar por 45 minutos ou até que fiquem macias.
3. Enquanto as polpas de berinjela assam, juntar um pouco de azeite com o frango, o sal e a pimenta em uma panela. Levar ao fogo para cozinhar. Após o frango cozinhar, separá-lo em uma tigela à parte
4. Colocar mais um fiozinho de azeite na panela, juntar o alho, a cebola e refogar. Adicionar os pimentões e misturar bem.
5. Quando as berinjelas tiverem assado, retirar do forno e remover as polpas. Devolver a assadeira com as berinjelas sem polpa ao forno recém-desligado para que não esfriem.
6. Picar as polpas da berinjela e misturar com o alho, a cebola, o tomate e os pimentões na panela. Cozinhar tudo junto na panela por 10 minutos ou até a mistura ficar macia. Juntar o frango e cozinhar por mais cinco minutos.
7. Testar o tempero e rechear as metades das berinjelas com a mistura de frango com legumes. Finalizar com o queijo ralado por cima.
8. Levar ao forno em 200° C para assar por 10 a 15 minutos, só para gratinar o queijo.