BERINJELA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 berinjela grande

1/2 cebola

3 colheres de azeite

3 colheres de molho de tomate

sal a gosto

1/2 xicara (chá) de azeitona picada sem caroço

2 colheres (sopa) de requeijão

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em cubos e frite-a no azeite e uma pitada de sal.

Enquanto frita a cebola, corte a berinjela em cubos, adicione junto á cebola já dourada e mexa bem até dar uma leve refogada.

Adicione o molho de tomate, um pouquinho de água e sal a gosto.

Tampe a panela e deixe refogar durante 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Desligue o fogo, acrescente as azeitonas, o requeijão, o cheiro-verde, misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21254-berinjela-com-requeijao.html