

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 xícara (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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