

BERINGELA REFOGADA

INGREDIENTES

2 beringelas grandes cortadas

1 ovo

1 lata de milho

azeitonas (a gosto)

1 cebola cortada em rodela

1 colher (sopa) de manteiga

sazon ou colorau

5 alhos amassados (e mais 2 alhos amassados com uma pitada de sal)

MODO DE PREPARO

Coloque as beringelas cortadas em uma panela com água até cobri-las para o cozimento com um pouco de colorau.

Em seguida, retire as beringelas da água e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga, o alho, as cebolas e o sazon para refogar.

Acrescente o milho, a azeitona, o ovo, a beringela mexa levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21575-beringela-refogada.html>