

# ESTROGONOFÉ DE BERINJELA

## INGREDIENTES

2 berinjelas

molho de tomate

2 colheres de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

cebola

1 limão

sal

500 ml de água

1 tablete de caldo de legume

## MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em cubos de 2 cm e deixe de molho na água com limão e sal.

Em uma panela, refogue a cebola.

Dilua o caldo de legumes em água e adicione na panela junto com o molho.

Quando estiver fervendo, escorra a água das berinjelas e coloque na panela.

Assim que elas mudarem de cor, coloque o creme de leite e o requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25355-estrogonofe-de-berinjela.html>