

# BERINJELA ASSADA LEVE

## INGREDIENTES

2 berinjelas médias  
pimenta-do-reino a gosto  
1 cebola média  
alho  
molho de tomate pronto (1 sachê)  
1/2 caixinha creme de leite  
manteiga ou margarina  
2 colheres (sopa) de requeijão light  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Em uma panela, derreta 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina e dore metade da cebola. Acrescente a pimenta-do-reino e o alho, deixe dourar um pouco para pegar o gosto. Acrescente o sachê de molho pronto de tomate, o sal e deixe ferver, reserve.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em outra panela derreta 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina, acrescente o restante da cebola e um pouco de pimenta-do-reino.

Espere a cebola ficar transparente e acrescente 1/2 caixinha de creme de leite.

Deixe cozinhar por 2 minutos, mexendo bem.

Acrescente o requeijão e deixe cozinhar mais um pouco, cerca de 2 minutos apenas para pegar o gosto. Coloque sal se necessário e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa média forre com molho de tomate.

Coloque as berinjelas cortadas em rodelas de aproximadamente 1 cm.

Coloque um pouco de azeite por cima.

Despeje o restante do molho de tomate por cima das berinjelas.

Por último, jogue todo o molho branco por cima.

Tampe com papel alumínio e asse por 20 a 30 minutos.

Quando as berinjelas estiverem macias está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25431-berinjela-assada-leve.html>