

# 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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