

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>