

ENSOPADO DE MAXIXE NO CAPRICO

INGREDIENTES

10 maxixes pequenos

2 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

1/2 tomate maduro

4 palhas de cebolinha

colorau a gosto

3 colheres de sopa de extrato de tomate

1 colher de óleo ou azeite

folhas novas de cuzá/vinagreira (opcional)

1 copo americano de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os maxixes e corte em rodelas.

Amasse o alho e a pimenta-do-reino (se preferir use pimenta já moída).

Pique a cebolinha, o tomate e as folha de cuzá.

Em uma panela, coloque o óleo ou azeite, junte o alho amassado, a pimenta-do-reino, o extrato de tomate e 1 pitada de colorau.

Adicione um pouquinho de água e deixe refogar.

Adicione ao molho que você refogou, o maxixe em rodelas, o tomate, a cebolinha e as folha se cuzá.

Mexa para incorporar ao molho e acrescente 1 copo de água e sal a gosto.

Deixe em fogo médio, até que o maxixe cozinhe e fique com pouco caldo.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26242-ensopado-de-maxixe-no-capricho.html>