

BERINJELA REFOGADA COM CHUCHU

INGREDIENTES

1 berinjela média
2 tomates pequenos
1 chuchu médio
1 cebola pequena (se quiser)
2 dentes de alho (apenas cortados redondinhos)
caldo de carne
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em cubos, deixe de molho em água com sal, por uns 20 minutos.

Corte o chuchu também em cubinhos não muito pequenos e cozinhe numa panela com água e sal, até o garfo entrar com facilidade.

Corte os tomates, a cebola e o alho, reserve-os.

Eu uma panela, coloque 3 fios de óleo ou azeite, frite o alho até dourar levemente (cuidado para não queimar).

Adicione o tomate com a cebola e o alho, frite mais um pouco, por 1 minuto.

Adicione a berinjela já escorrida, coloque 1/2 copo americano de água e 1/2 caldo de carne, mexa, tampe e deixe cozinhar por uns 10 minutos ou até a berinjela amolecer, sempre observando se a água não secou. Em seguida, adicionar o chuchu já cozido mexer por mais 1 minuto.

Coloque num refratário, sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27173-berinjela-refogada-com-chuchu.html>