BERINJELA VEGETARIANA À MODA ASIÁTICA

INGREDIENTES

1 kg de berinjelas cortadas em palitos médios

100 ml de caldo de galinha

2 colheres (sopa) shoyu light (clarinho)

2 colheres (sopa) de shoyu dark (mais escuro e encorpado)

1 colheres (sopa) de pimenta sichuan (você encontra em lojas de produtos asiáticos)

1 colher (sopa) de vinagre de arroz

2 colheres (sopa) de saqué

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de óleo vegetal de sua preferência

2 colheres (sopa) de óleo de gergelim

4 dentes de alho

1 rodela de gengibre

3 pimentas dedo de moça

MODO DE PREPARO

Amasse com a ajuda de um pilão as pimentas, o alho e o gengibre até formar uma pasta.

Coloque essa pasta em um recipiente de vidro grande o suficiente para poder mexer bem e acrescente o shoyu, o vinagre, o saqué, o açúcar mascavo e o óleo de gergelim e misture bem. Reserve.

Em um wok, ou frigideira funda, (em fogo alto) coloque as 3 colheres de óleo vegetal , acrescente as berinjelas e vá mexendo até começar a tostar.

Acrescente o molho preparado antes e mexa até que as berinjelas estejam al dente.

Acrescente o caldo de frango, abaixe o fogo e mexa com cuidado para que as berinjelas não se dissolvam.

Se o molho ficar muito líquido, misture uma colher de chá de amido de milho em 100 ml de água e adicione na panela.

Sirva com arroz e legumes ao vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41500-berinjela-vegetariana-a-moda-asiatica.html