

PADRE NOSSO COM ABOBRINHA E BERINJELA

INGREDIENTES

MOLHO CASEIRO:

Molho caseiro: 3 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho amassados

1 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos

2 latas de tomate pelado batidos no liquidificador

2 colheres de sopa de massa de tomate

2 folhas de louro

3 colheres de sopa de cheiro verde fresco

3 colheres de sopa de manjeriço fresco

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO CASEIRO:

Molho caseiro: Aqueça o óleo, frite a cebola e o alho, junte os ingredientes restantes e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Verifique os temperos e coloque sobre a massa bem quente.

Sirva com o refogado de cogumelos e vagem reservado.

MONTAGEM:

Montagem: Misture a massa quente com o molho caseiro e sirva coberto com o refogado de abobrinhas e berinjela.

Polvilhe queijo ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45699-padre-nosso-com-abobrinha-e-berinjela.html>