

COZIDO DE BERINJELA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 berinjela
5 fatias de mussarela
5 tomates
2 cebolas
temperos a gosto
1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Retire a casca da berinjela e corte em rodela, espessura que preferir.

Tempere a gosto e reserve.

Corte a cebola e o tomate em pedaços pequenos.

Em uma panela redonda e grande, leve ao fogo, coloque um fio de azeite.

Por cima coloque todo aquele picado de tomate e cebola, faça como uma "caminha" para a berinjela.

Coloque as berinjelas e por cima delas as fatias de mussarela.

Leve ao fogo brando e quando a berinjela estiver molinha, desligue.

Caso queira essa receita pode ser incrementada com pimentões e azeitonas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46563-cozido-de-berinjela-especial.html>