

BERINJELA AO MOLHO

INGREDIENTES

2 beringelas

molho de tomate

100 g de queijo sem fatiar

100 g de presunto sem fatiar

1 lata de creme de leite

Cheiro verde e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as beringelas em cubos, refogue no azeite com alho e cebola, sal, coloque 1 lata de molho de tomate e deixe cozinhar.

Corte presunto e queijo em cubinhos e coloque dentro da panela depois da berinjela cozida, deixe cozinhar por 2 minutinhos e misture o creme de leite e cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47711-berinjela-ao-molho.html>