BERINJELA AO MOLHO EUGÊNIO

INGREDIENTES

1 berinjela grande

1 cebola grande

1 colher de sopa de alho triturado

4 colheres de óleo de soja

150 g de mussarela ou queijo prato ou de sua preferência desde que não seja queijo de teor muito forte

1 sachê de molho pronto de tomate tradicional ou bolonhesa

½ xicara de água

1 colher de chá de sal (umas 3 pitadas)

MODO DE PREPARO

Descascar a berinjela e cortar em fatias finas no sentido do comprimento (reserve).

Em uma panela junte a cebola cortada em rodelas finas, o alho, o óleo, o sal e refogue até que estejam com textura mole (não chegar a dourar), adicione e misture a berinjela com o refogado de cebola e alho e a água e tampe.

De vez em quando mexa em fogo médio até que a berinjela refogue e se desmanche.

Quando estiver refogada adicione o molho e mexa em fogo baixo por uns 8 minutos para apurar os sabores.

Adicionar o queijo e mexa lentamente por uns 2 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48386-berinjela-ao-molho-eugenio.html