MACAXEIRA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira

400 g de queijo prato

1 berinjela grande

1 cebola média picada

1 dente de alho picado

2 colheres de azeite

1 tomate grande picado ou dois pequenos

1 tablete de caldo de carne

4 colheres de molho de tomate

folhas de orégano ou manjericão fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira cortada em pedaços por 20 minutos ou até que esteja amolecida.

Escorra, coloque em uma travessa e amasse ainda quente.

Em seguida acrescente o queijo cortado em pequenos pedaços e misture para que o calor da macaxeira o faça derreter. Reserve.

Corte a berinjela e ferva por 10 minutos. Escorra e reserve.

Em uma frigideira, doure a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o tomate e refogue até começar a desmanchar.

Acrescente o caldo de carne dissolvido em meio copo de água.

Acrescente o molho de tomate e a berinjela e mexa de vez em quando.

Deixe a mistura no fogo por 5 minutos, até a berinjela começar a se dissolver e tomar gosto.

Junte o molho com a macaxeira e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50564-macaxeira-especial.html