CARNE MOÍDA COM BERINJELA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

2 cebolas grandes picadas

4 dentes de alho amassados

Sal a gosto

2 berinjelas grandes cortadas em cubos

2 latas de molho de tomate (quando usar molho caseiro usar a medida da lata)

2 colheres de sopa de extrato de tomate (já incorporada ao molho)

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Refogar a carne moída com a cebola, o alho e o sal.

Colocar a berinjela e ao perceber que ela começa a cozinhar acrescentar o molho de tomate para que termine o cozimento.

Feito isto desligar a panela e cobrir com fatias de mussarela.

Pode servir com arroz branco, salada verde e também batata palha.

Espero que goste.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52245-carne-moida-com-berinjela.html