

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52245-carne-moída-com-berinjela.html>