

CASADINHO DE BERINJELA E ABOBRINHA BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 beringela grande
1 abobrinha brasileira grande
1/4 carne moída
2 tabletes de caldo de legumes
1 tablete de caldo de carne
azeitonas sem caroço a gosto
alho
cebola
azeite
queijo mussarela ralado
1/2 sachê de molho pronto

MODO DE PREPARO

Corte a beringela e a abobrinha brasileira em cubos grandes e coloque para cozinhar com o caldo de legumes, quando estiver cozido al dente escorra e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, cebola, alho e deixe dourar.

Em seguida coloque a carne moída e refogue com o caldo de carne assim que estiver pronta coloque meio sachê de molho pronto de sua preferência mexa bem e coloque as azeitonas, o molho tem que ficar uma papa, prove, se faltar sal coloque.

Em uma refratária média coloque a berinjela e a abobrinha e misture o molho nelas com delicadesa.

Por último a mussarela ralada também misturada no molho.

Salpique orégano.

Leve ao forno até derreter a mussarela, servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53870-casadinho-de-berinjela-e-abobrinha-brasileira.html>