

STROGONOFF DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas
1/2 pimentão picado em cubos
1 cebola em cubos
4 dentes de alho
1 caixinha de creme de leite
1 pacote de molho de tomate
1/2 colher de sal
pimenta do reino a gosto
1/4 de copo de vinagre
óleo
queijo prato ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em palitos e reserve
Em uma panela, adicione um filete de óleo
Refogue a cebola e o pimentão
Frite o alho e adicione as berinjelas
Coloque o molho de tomate e cubra com água
Coloque o vinagre
Adicione a pimenta e o sal a gosto
Tampe a panela e deixe em fogo baixo até murchar bem a berinjela
Depois de pronto adicione o creme de leite
Adicione o queijo prato ralado por cima (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8502-strogonoff-de-berinjela.html>