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://receitafacilrapida.com.br/receita/8502-strogonoff-de-berinjela.html