

# 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)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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