SALADA DE BERINJELA PICANTE

INGREDIENTES

8 berinjelas pequenas

4 dentes de alho triturados

sal e pimenta a gosto

1 maço de hortelã (picadas a gosto)

1 cálice de vinagre (ou a gosto)

óleo a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem e corte as berinjelas em rodelas não muito finas, pois elas irão murchar

Coloque em uma assadeira já temperada com sal e pimenta

Cubra com papel alumínio e leve em forno médio, virando as vezes para que cozinhe bem e fique macia, por 30 minutos, 15 minutos de cada lado (virando as berinjelas)

Em uma frigideira, coloque o alho triturado, um pouco de óleo e um fio de azeite, sal e deixe dourar

Acrescente esse molho da frigideira

Leve à geladeira e saboreie sem moderação

Também podem ser fritas, as berinjelas, ao invés de assadas no forno, porém assadas, fica mais leve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12695-salada-de-berinjela-picante.html