ANTEPASTO DE BERINJELA (BABAGUCH DO FANTI)

INGREDIENTES

5 berinjelas tamanho médio

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 cebola grande

100 g tomate seco com ou sem pele

100 g azeitonas (eu uso a inteira com pimentão e corto em rodelas)

150 g cebolinha em conserva

6 dentes de alho fatiados

pimenta biquinho em conserva ou natural a gosto

azeite

sal

ervas finas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque alho picado com azeite e meia cebola cortada bem pequena, deixe dourar

Corte todos ingredientes em cubos (o tamanho vai do gosto do cozinheiro, eu corto em cubos de aproximadamente 1,5cm) (OBS: corte todos os ingredientes e deixe separados para não ter que correr na hora de misturar. Coloque a berinjela em uma vasilha com água para não ficar escura)

Coloque na panela a berinjela e misture junto ao alho e cebola dourados, deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos

Misture à berinjela, os demais ingredientes (exceto a pimenta biquinho, cebolinha em conserva e os alhos fatiados), para não ficarem murchos

Continue misturando por 20 minutos com intervalos entre 03 a 05 minutos (dependendo do seu fogão), e colocando sempre um fio de azeite

Quando os ingredientes tiverem cozidos, misture o restante dos ingredientes do Item 04 e coloque o sal a gosto

Deixe esfriar e após coloque num refratário ou recipiente com tampa e leve a geladeira

Sirva com torradas e pães, não esqueça um bom azeite

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13588-antepasto-de-berinjela-babaguch-do-fanti.html