BERINJELA DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de berinjela (preferência pela berinjela chinesa, pois não solta tanta água)

1 pimentão vermelho

1 pimenta amarelo

1 pimentão verde

4 tomates

2 cenouras médias

100 g de azeitona verde picada

100 g de azeitona preta chilena inteira

2 cebolas médias

2 dentes de alho

1 maço de salsa

100 g de pimenta biquinho (não é picante)

1 copo de azeite

1/2 copo de vinagre

sal a gosto

pimenta caiena a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as berinjelas no processador ou corte-as o mais fininha possível, reservando em seguida.

No processador, junte os pimentões, a cebola, o alho e 1/2 maço da salsa para picar e reserve.

Distribua a berinjela em uma forma e espalhe por cima a mistura feita no processador.

Adicione o azeite e um pouco de sal.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 20 minutos, pois a berinjela tem que estar cozida (al dente).

Em seguida, coloque a berinjela ainda quente em uma vasilha e coloque os outros ingredientes: azeitonas, tomate picado, cenoura ralada crua, pimenta biquinho, o vinagre, a pimenta caiena e a salsa e deixe por 1 hora antes de servir, corrigindo o sal, se necessário.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14941-berinjela-de-forno.html