

BERINJELA Á VINAGRETE

INGREDIENTES

6 berinjelas médias
1 xícara de sal
1 xícaras de vinagre branco
4 colheres (sopa) de orégano
1 xícara de azeite
1 pimentão vermelho
1/2 xícara de coentro
1/2 xícara de cebolinha
5 colheres de shoyu

MODO DE PREPARO

Primeiro lave as berinjelas e descasque, corte na horizontal as tiras finas.

Depois de cortadas, acrescente o sal e deixe descansar por 2 horas.

Após esse tempo, lave a berinjela em um recipiente como escurador para tirar todo o sal.

Acrescente o vinagre e deixe descansar por mais 3 horas.

Após as 3 horas, escorra bem para tirar todo o vinagre.

Acrescente todos os outros ingredientes e leve à geladeira por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16435-berinjela-a-vinagrete.html>