

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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