

BERINJELA EM CONSERVA MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

- 1 berinjela grande (500 g) descascada e cortada em fatias finas
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de vinagre, mais umas 2 colheres (sopa) para o processo de desidratação
- 1 colher (chá) de orégano
- 1/2 colher (chá) de pimenta calabresa (opcional)
- 1/2 colher (chá) de açafrão
- 1 folha grande de louro rasgada
- 1 dente de alho bem picado
- 1/2 xícara (chá) de azeite, ou o suficiente para cobrir toda a berinjela

MODO DE PREPARO

Coloque a berinjela numa vasilha.

Misture o sal e as 2 colheres de vinagre (o sal e para desidratar e, o vinagre, para não deixar escura). Misture bem e disponha num escorredor.

Em baixo do escorredor, coloque uma vasilha, para ir caindo dentro a água da desidratação da berinjela. Tampe a berinjela e deixe por 1 hora.

Depois desse processo, esprema a berinjela com as mãos e reserve.

Leve uma panela ao fogo com a água e o vinagre.

Deixe ferver e junte a berinjela.

Deixe levantar fervura novamente e conte 3 minutos, misturando sempre com uma colher de pau.

Despeje numa peneira e vá apertando com a colher para sair bem a água, não precisa espremer demais. Deixe esfriar e junte o restante dos ingredientes.

Misture bem.

Disponha num recipiente de vidro esterilizado.

Tampe e leve à geladeira.

Consuma a partir do dia seguinte, que fica mais saborosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17380-berinjela-em-conserva-muito-saborosa.html>