

SALADA DE BERINJELA COM UVAS-PASSAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas em tiras (lave as berinjelas antes de cortar)

1 cebola média cortada em fatias

1 pimentão amarelo pequeno e cortado em tiras

1 pimentão vermelho cortado em tiras

6 dentes de alho cortados em lâminas não muito finas

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de hortelã picado

2 colheres (sopa) de salsinha picada

100 g de uvas passas sem sementes

pimenta calabresa ou do reino a gosto

1 tomate picado

4 colheres (sopa) de shoyu

1 caldo de legumes

4 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite numa frigideira grande.

Leve ao fogo, adicione o alho e dê uma refogada rápida.

Adicione a berinjela e os pimentões.

Adicione os outros ingredientes.

Tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo bem baixo, por 20 minutos.

Abra a frigideira, de vez em quando, e mexa.

Sirva quente ou fria com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/18745-salada-de-berinjela-com-uvas-passas.html>