

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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