

BERINJELA ASSADA VINAGRETE BEM AROMÁTICA

INGREDIENTES

VINAGRETE:

Vinagrete: 2 tomates médios lavados, sem sementes e picados

1/2 pimentão amarelo (pequeno) picado

1/2 cebola pequena picada

1 colher (chá) de orégano

1 colher (café) de açafrão

1/2 xícara (chá) de vinagre

1/4 de xícara (chá) de azeite

sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as fatias de berinjela em uma vasilha com água e um pouco de vinagre e deixe por 5 minutos. Escorra a água e seque cada fatia com um pano de prato limpo.

Coloque as fatias uma ao lado da outra, numa assadeira untada com azeite.

Salpique um pouco de sal e distribua o alho picado por cima.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 15 minutos (vire as fatias no meio do tempo, com um garfo).

Retire do forno e deixe esfriar.

Prepare o vinagre juntando todos ingredientes.

Arrume as fatias da berinjela numa travessa e distribua por cima o vinagrete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19270-berinjela-assada-vinagrete-bem-aromatica.html>