

ANTEPASTO DE BERINJELA NO MICROONDAS

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes cortadas tipo palito fino
1 pimentão pequeno verde fatiado fino
1 pimentão vermelho pequeno fatiado fino
1/2 xícara de azeitonas fatiadas
1 punhado de passas (opcional)
2 cebolas fatiadas fino
5 dentes de alho em lâminas
1 colher (sopa) de tempero em pó chimichurri
1 colher (sopa) de orégano
2 folhas de louro
1/2 xícara de vinagre de álcool
1 xícara de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas tipo palito fino.

Coloque a berinjela fatiada de molho em água com vinagre e deixe de molho por 30 minutos.

Enquanto a berinjela fica de molho, vá cortando os demais ingredientes e reserve.

Escorra bem a berinjela, polvilhe sal branco e leve ao microondas na potência máxima por 5 minutos.

Retire do microondas, mexa, escorra o caldo que se formou apertando bem a berinjela.

Acrescente a cebola fatiada e volte ao microondas por mais 5 minutos.

Enquanto a berinjela está no microondas, junte todos os ingredientes do molho (azeite, vinagre, temperos, azeitonas, pimentões, alho, passas) e misture bem.

Junte o molho à berinjela, misture bem e leve ao microondas por 10 minutos, mexendo na metade do tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19334-antepasto-de-berinjela-no-microondas.html>