

CAPONATA DE BERINJELA PRÁTICA

INGREDIENTES

1/2 cebola picada
1 dente de alho picado
2 berinjelas cortadas em cubo
1 pimentão vermelho cortado em cubos
1 pimentão amarelo cortado em cubos
1 ramo de tomilho
azeite a gosto
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de vinagre branco
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
azeitonas fatiadas
uva passas brancas

MODO DE PREPARO

Comece refogando a cebola e o alho no azeite.

Acrescente a berinjela, os pimentões, a uva passa, azeitona, o tomilho, o vinagre, e o extrato de tomate. Deixe cozinhar por 15 minutos ou até que a berinjela esteja macia.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20065-caponata-de-berinjela-pratica-2.html>