

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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