

ANTEPASTO DE BERINJELA DE MICROONDAS

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes cortadas em tirinhas

pimentões vermelhos, amarelo e verde cortados em tirinhas (opcional)

1 cebola cortada em tirinhas

2 dentes de alho picados

1 xícara de azeite

1/2 xícara de vinagre

orégano a gosto

2 pacotinhos de tempero em pó verde legumes ou salada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em tirinhas e coloque em uma vasilha com água e um pouco de sal.

Deixe de molho pra tirar o amargor.

Enquanto isso, corte o alho picadinho e a cebola e coloque numa outra vasilha com o azeite, vinagre, orégano e pimenta-do-reino.

Escorra a berinjela e coloque-as secas num refratário junto com os pimentões que caiba no microondas.

Coloque um pouco de sal em cima e ligue o microondas por 5 minutos.

Retire do microondas e escorra o restante da água que sair da berinjela.

Coloque os dois pacotinhos de tempero em pó e misture.

Leve o microondas por mais 8 minutos.

Retire e coloque o restante da receita junto à berinjela e coloque no microondas por mais uns 10 minutos até a berinjela ficar escurinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20072-antepasto-de-berinjela-de-microondas.html>