

# ANTEPASTO DE BERINJELA NO MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

- 2 berinjela
- 3 pimentões grandes (um de cada cor)
- 2 cebolas cortadas em fatias pequenas
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres (sopa) orégano
- 1/2 xicara (chá) azeitona picada
- 2 pitadas de pimenta-do-reino
- 1 xicara (chá) azeite
- 1/2 xicara (chá) vinagre
- 2 sachês de tempero para salada (opcional)

## MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em tirinhas e vá acrescentando na água com vinagre.

Escorra as berinjelas, adicione 3 pitadas de sal e leve ao micro-ondas por 5 minutos.

Esprema para escorrer o soro.

Misture os sachês e os pimentões cortados em tirinhas com a berinjela.

Levar ao micro-ondas novamente por 5 minutos em potência alta e reserve.

Misture as cebolas, o orégano, a azeitona, a pimenta-do-reino, o azeite, o vinagre e o alho e misture bem.

Misture a berinjela com o líquido.

Leve novamente ao micro-ondas por 10 a 12 minutos e pare na metade do tempo para remexer e retornar ao micro-ondas.

Acerte o sal no final e deixe mais 2 a 3 minutos no micro-ondas, caso queira deixar com menos gosto de cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24557-antepasto-de-berinjela-no-micro-ondas.html>