

ANTEPASTO DE BERINGELA DELICIOSO

INGREDIENTES

2 berinjelas médias (ou 1 grande)

1 pimentão vermelho

2 pimentões verdes

1 pimentão amarelo

1 cebola média

azeitona verde ou preta sem caroços

uva passas

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Pique todos os ingredientes em cubos.

Junte tudo num refratário que possa ir ao forno, acrescente o sal, a pimenta a gosto e misture.

Acrescente uma boa quantidade de azeite (para que não queime o antepasto).

Coloque para assar em forno médio a alto por cerca de 30 a 40 minutos, não esquecendo de mexer de 10 em 10 minutos.

Acrescente um pouco mais de azeite para que fique mais gostoso e não queime o fundo do antepasto.

Depois de pronto, pode ser servido quente ou frio (a opção é sua, aqui gostamos dele frio).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27119-antepasto-de-beringela-delicioso.html>