

ANTEPASTO DE ABÓBORA CABOTIA COM BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
200 g de abóbora cabotia
2 tomates
1 cebola
10 dentes de alho picados
1/2 xícara de chá de azeite extra virgem
50 g de salsão picado
salsinha
tempero baiano a gosto
orégano a gosto
1 pitada de noz-moscada
2 sachês de caldo de frango
1 sachê de caldo de legumes
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a abóbora.

Coloque-a para cozinhar no vapor ou na água, como preferir.

Retire-a quando estiver "al dente" e reserve.

Pique a cebola, o alho, o tomate com pele e semente.

Frite-os no azeite com o salsão e os temperos.

Pique as berinjelas e coloque-as na panela junto com a abóbora, deixe cozinhar por 10 a 15 minutos.

Finalize com a salsinha e deixe curtir.

Se preferir, pode ser servido quente ou frio no mesmo dia.

Sirva como acompanhamento ou para comer com pães e torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27593-antepasto-de-abobora-cabotia-com-berinjela.html>