

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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