

# 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>