

BERINJELA SICILIANA

INGREDIENTES

3 berinjelas médias
1/2 pimentão grande (amarelo ou vermelho)
13 azeitonas azapa
1 cebola grande
2 dentes de alho (laminados)
1 colher de sopa de pimenta em grãos (rosa)
orégano
sal
vinagre
azeite (extra virgem)

MODO DE PREPARO

Descasque a berinjela, corte em tiras bem finas.

Em seguida, coloque em uma peneira e mergulhe em uma tigela com água e vinagre (não devemos deixar que a berinjela escureça), por esta razão deixamos uns 5 minutos.

Logo após, escorra toda água, acrescente 3 três colheres de sopa de sal, misture muito bem.

Coloque em uma peneira.

Colocar um prato fundo virado para baixo com um peso de 1 kg (pacote de feijão), e deixe descansar por 1 hora.

Este processo vai extrair a água da berinjela.

Após, lave a berinjela para retirar todo sal.

Após 3 ou 4 lavadas, esprema com as mãos para retirar a água, reserve.

Em uma outra tigela, vamos fazer a mesma coisa com a cebola, corte a cebola e acrescente duas colheres de sopa de sal, deixe descansar por 30 minutos.

Após, lave bem 3 ou 4 vezes até retirar o sal (secar em um papel toalha, retire toda água da cebola, reserve).

Na frigideira, refogue com pouco azeite em primeiro o pimentão.

Após amolecer, acrescente a cebola, alho, pimenta-rosa, refogue tudo para agregar sabores.

Por último, acrescente a berinjela, acerte o sal, misturando tudo muito rápido por 2 vezes.

Desligue o fogo, deixe descansar até esfriar.

Em um vidro, coloque a berinjela, adicione as azeitonas, o orégano e o azeite, até cobrir por um todo.

Pronto.

Deixe descansar um dia, o negócio fica bom mesmo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27794-berinjela-siciliana.html>