

BERINJELA DE FORNO DO REGINALDO

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes
1 kg de tomate maduro
200 g de azeitona fatiada sem caroço
2 cebolas grandes
5 g de orégano
200 g de uvas passas sem caroço
1 pimentão pequeno
cheiro verde a gosto
1 copo americano de vinagre tinto
1 copo americano de óleo

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas e separe.

Misture todos os demais ingredientes em uma bacia, como se fosse fazer um vinagrete.

Tempere a gosto, meu marido usa um tempero caseiro que faço, que vai alho, cebola, cheiro verde e sal.

Unte a assadeira com óleo e distribua as fatias de berinjela.

Cubra com as coisas já temperadas na bacia, coloque mais uma camada de berinjela e siga, fazendo alternadamente as camadas.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 90 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe no forno mais um pouco para secar a água que a berinjela solta.

Serve bem no almoço, jantar ou até mesmo no pão ou com torradinha.

Depois de frio, caso sobre, pode guardar na geladeira, em pote bem vedado, dura uns 20 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27889-berinjela-de-forno-do-reginaldo.html>