

ESCABECHE DE BERINJELA SIMPLES

INGREDIENTES

3 berinjelas

1 xícara (chá) de azeite de oliva

1 xícara (chá) de vinagre de maçã

200 g de azeitona

1 cebola

1/2 xícara (chá) de orégano

sal a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, corte as berinjelas em pequenos cubos, e asse em forno baixo (180°C) por 20 minutos, retire e reserve.

Corte a cebola em pequenas partes e reserve.

Coloque na panela, o azeite de oliva e junte a cebola e deixe dourar por, no máximo, 3 minutos.

Em seguida, coloque a berinjela, depois o vinagre de maçã, a azeitona, o orégano, os temperos e o sal (se quiser acrescentar outros ingredientes, é só usar a imaginação).

Quanto mais gelado mais gostoso fica.

Experimente com uma torrada.

Se você não tiver o azeite de oliva e o vinagre de maçã, pode usar o óleo comum mesmo e o vinagre comum, fica gostoso também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28680-escabeche-de-berinjela-simples.html>