

# CAMPONATA HAYAMIZU

## INGREDIENTES

3 pimentões vermelho em tirinhas  
3 pimentões amarelo em tirinhas  
4 à 5 cebolas em rodela  
100 à 200 g uva passa (eu prefiro a clara)  
100 à 200 g algum tipo de castanha ou noz picada  
mel a gosto  
sal a gosto  
1/2 xícara de vinagre  
cenoura picada a gosto  
azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Misturar tudo em uma forma grande.  
Cobrir com papel alumínio e levar ao forno 180°C à 200°C, por 45 minutos à 1 hora.  
Misturar e avaliar na metade do tempo.  
Tirar o papel alumínio, misturar e deixar por mais 10 à 20 minutos para secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28743-camponata-hayamizu.html>