

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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