BERINJELA AGRIDOCE

INGREDIENTES

4 berinjelas médias cortadas em fatias longas não muito finas

3 pimentões, um de cada cor

2 cebolas roxas cortadas em tiras finas

3 dentes de alho em fatias finas

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes

1/2 xícara de uvas passas brancas e pretas

10 azeitonas pretas sem caroço

3 colheres de sopa de shoyu

3 colheres de sopa de aceto balsâmico

3 colheres de sopa de açúcar mascavo

5 colheres de azeite extra virgem

cheiro verde e coentro picadinhos a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande toste as fatias de berinjela e reserve.

Em uma assadeira untada com azeite, coloque as berinjelas cobrindo todo fundo, pode sobrepor umas às outras.

Na mesma frigideira, doure o alho, as cebolas e os pimentões.

Adicione o shoyu, o aceto balsâmico e deixe 10 minutos em fogo baixo.

Acrescente as azeitonas, uvas passas, cheiro verde e coentro e cozinhe por mais 3 minutos.

Coloque tudo sobre as berinjelas.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 30 minutos, coberto com papel alumínio.

Retire o papel e deixe por mais 10 minutos.

Com a ajuda de uma espátula misture tudo com cuidado.

Deixe esfriar e sirva como entrada ou tira gosto, com torradas.

Pode ser guardado em geladeira e servir gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29433-berinjela-agridoce.html