

BARQUINHAS DE PÃO DE FORMA COM CAPONATA DE BERINJELA DA ABIMAPI

INGREDIENTES

120 ml de óleo

8 dentes de alho cortados em tiras bem finas

450 g de cebolas cortadas em cubos bem pequenos

2 folhas de louro

1/2 colher de café de pimenta dedo de moça, bem picada

900 g de berinjelas sem cascas e cortadas em cubos bem pequenos e deixadas de molho em 3 copos de água com sal e 100 ml de vinagre.

2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos bem pequenos

2 pimentões vermelhos picado em cubos bem pequenos

50 g de uvas passas pretas

100 g de uvas passas claras

100 g de azeitonas fatiadas e picadas

1 colher das de sopa de mel

100 ml de vinagre branco

20 ml de vinagre balsâmico

130 ml de azeite

1 colher de sobremesa de sementes de erva doce

Sal, pimenta, orégano, noz-moscada, salsa, manjeriço, hortelã e temperos a gosto.

MODO DE PREPARO

BARQUINHAS DE PÃO

Barquinhas de pão Corte as fatias em 4 partes, coloque em forminhas próprias apertando bem e leve ao forno para dourar. Utilize com na montagem.

CAPONATA DE BERINJELAS

{TITLE}

Em uma panela antiaderente grande aqueça o óleo, refogue o alho, as cebolas, as folhas de louro, os pimentões e a pimenta dedo de moça.

Escorra e esprema bem as berinjelas, acrescente ao refogado e deixe ferver.

Adicione os tomates, as uvas passas, as azeitonas, o mel, os vinagres e deixe ferver tampado por cinco minutos.

Destampe a panela, acrescente a erva doce, o azeite extra virgem e ferva até secar todo o líquido ficando apenas o óleo.

Tempere a gosto e deixe esfriar completamente.

Recheie as barquinhas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29948-barquinhas-de-pao-de-forma-com-caponata-de-berinjela-da-abimapi.html>