

CONSERVA DE BERINJELA

INGREDIENTES

4 berinjelas

tempero baiano

orégano

2 dentes de alhos picados

azeite

ajinomoto a gosto

sal (para desidratar)

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias da grossura de um dedo e retire um pouco do miolo se elas forem grandes.

Salgue-as e deixe descansar por umas 2 horas.

Em seguida lave-as para tirar o sal.

Coloque água em uma panela para ferver.

Quando estiver borbulhando jogue a berinjela e deixe por um minuto.

Em seguida tire e escorra, jogue na água gelada para dar o choque térmico e escorra toda água.

Coloque em um pote, jogue todos os ingredientes por cima (tempero baiano, ajinomoto, orégano e alho picado) e complete com azeite ate cobri-las.

Deixe pegar o tempero de um dia para outro que ficará mais gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30044-conserva-de-berinjela.html>