

ANTEPASTO DE BERINJELA CRUA

INGREDIENTES

5 berinjelas raladas no ralo grosso com a casca

água suficiente para cobrir as berinjelas raladas

1/2 garrafa de vinagre

2 tomates finamente picados

1 pimentão vermelho, finamente picado

1 pimentão amarelo, finamente picado

1 colher de sopa de anchovas (ou aliche)

salsa e cebolinha a gosto

azeite de oliva extra virgem a gosto

vinagre a gosto

sal o quanto baste

MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas, tire a parte verde da ponta e rale no ralo grosso (na mão ou no processador) com a casca.

Encha uma bacia com água suficiente para cobrir as berinjelas raladas, acrescente meia garrafa de vinagre e deixe em infusão por no mínimo três horas.

Pegue um pano de prato limpo e esprema bem as berinjelas que estão na bacia (o pano fica escuro na hora mas depois de lavado clareia novamente).

Deixe-as bem sequinhas.

Coloque esse bolo num pirex (ou outro recipiente de vidro) e aí comece a temperá-lo.

Coloque o tomate picadinho, o cheiro verde, os pimentões e a anchova.

Vá acrescentando azeite, vinagre e sal (cuidado que a anchova já é salgada), aos poucos até que esteja temperado e com uma consistência de conserva.

Fica melhor depois de uns três dias na geladeira. Prepare com antecedência. Sirva com torradas ou bolachas salgadas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30969-antepasto-de-berinjela-crua.html>