

ANTEPASTOS DE BERINJELA

INGREDIENTES

4 berinjelas médias

1 pimentão amarelo grande

1 pimentão vermelho grande

1 pimentão verde grande

2 cebolas médias

2 sachês de sazón para legumes

1 lata pequena de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a berinjela e os pimentões em cubos. Pique a cebola em fatias. Coloque em uma assadeira ou travessa a berinjela, pimentões e a cebola em camadas intercalando-os entre si. Tempere com o sazón. Regue as berinjelas e os pimentões com o azeite e coloque mais sal até ficar no tempero desejado. Coloque no forno para assar no fogo baixo por cerca de 30 minutos ou até que os ingredientes estejam cozidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33254-antepastos-de-berinjela.html>