

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>