

ANTEPASTO DE BERINJELA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes ou 04 pequenas

1 cebola grande

1/2 xícara de azeite

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

3 colheres de sopa de pimentão amarelo ou vermelho bem picadinho

2 colheres de sopa de salsa picadinha

3 colheres de sopa de alho desidratado(se compra em supermercado)

3 colheres de sopa de ervas finas

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Passa no multiprocessador as berinjelas (sem as cascas) , a salsa e a cebola.

Leve ao micro-ondas por aproximadamente 10 minutos em potência alta.

Espere esfriar e coloque os outros ingredientes misturando bem.

Coloque em um recipiente bem fechado e leve à geladeira.

Sirva geladinho com biscoitos, torradas ou bolachinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33385-antepasto-de-berinjela-do-lucio-cezar.html>