

PATÊ DE BERINJELA DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 berinjelas (400 g)
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 2 ovos cozidos e picados
- 1/2 xícara de chá de azeite
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 colher de chá de páprica picante
- 1 colher de chá de orégano
- 10 azeitonas verdes picadas bem miúdas (50 g)

MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas, corte-as em cubos.

Cubra-as com água e deixe descansar por uns 15 minutos.

Despreze a água do descanso, coloque os cubos em uma panela com água e o vinagre, cozinhe por uns 15 minutos.

Escorra apertando bem para retirar a água, reserve.

Bata no liquidificador os ovos com o azeite e coloque aos poucos a berinjela reservada.

Passe para uma vasilha e junte a sopa de cebola, a páprica, o orégano e as azeitonas.

Corrija o sal e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34030-pate-de-berinjela-delicioso.html>