

ANTEPASTO DE BERINJELA SEM PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 berinjela grande
1 tomate grande sem sementes
1 cebola grande
2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
quanto baste de sal
quanto baste de pimenta-do-reino
quanto baste de chumichurri
quanto baste de alho picado
azeite

MODO DE PREPARO

Descasque a berinjela e corte-a em cubos (eu gosto de cortar em pedaços pequenos, acho que mistura mais os sabores).

Corte também o tomate e a cebola em pedaços pequenos.

Junte todos os ingredientes picados (berinjela, tomate, cebola e azeitona) em uma forma. Tempere com sal, pimenta-do-reino, chumichurri e alho e regue com bastante azeite.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

Eu gosto de consumir gelado, no pão ou torrada. Para isto guarde na geladeira, preferencialmente, em um pote de vidro para conservar melhor o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34180-antepasto-de-berinjela-sem-pimentao.html>