

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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