

ESCABECHE DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 4 berinjelas médias
- 3 tomates grandes
- 3 pimentões grandes e vermelhos
- 2 cebolas grandes
- 3/4 de um copo americano de azeite
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 dentes de alho grandes
- 1 colher de sopa rasa de orégano
- 1 colher de café de pimenta do reino
- 1 colher de sopa rasa de páprica doce
- 1 colher de sopa rasa de manjerona
- 1 colher de café de aji-sal
- 5 colheres de sopa cheias de cheiro verde
- 1/2 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Todos os ingredientes devem ser picados em pedaços bem pequenos, estilo vinagrete (pode passar no processador de alimentos se quiser)

Coloque o azeite em uma panela grande, aqueça e frite o alho levemente. Acrescente a páprica até dissolver. Na sequência, coloque a berinjela, o tomate, o pimentão e vá mexendo.

Acrescente, aos poucos, os demais ingredientes, mexendo sempre até ficar bem cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34657-escabeche-de-berinjela.html>