

ANTEPASTO DE BERINJELA ESPECIAL

INGREDIENTES

2 berinjelas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 tomate
1 cebola
2 dentes de alho
azeitonas
passas
azeite
orégano
pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte em cubos pequenos a berinjela e deixe descansar na água por 40 minutos.

Enquanto a berinjela descansa, corte em cubos os pimentões, a cebola, o tomate, o alho e as azeitonas e junte tudo em uma tigela.

Escorra a água da berinjela e junte com os outros ingredientes já cortados.

Acrescente sal a gosto, as passas, azeite a gosto, o orégano e a pimenta se gostar.

Coloque em uma assadeira e asse em fogo médio por 40 minutos à 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34757-antepasto-de-berinjela-especial.html>