

SALADA DE BERINJELA COM LAGARTO

INGREDIENTES

4 beringelas

1 pimentão verde picadinho

100 g de azeitonas sem caroço

100 g de uvas passas

300 g de lagarto desfiado

Azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as beringelas em cubos, coloque de molho em água e duas colheres de sopa de sal por quinze minutos.

Escorra a berinjela e coloque em uma assadeira.

Acrescente os demais ingredientes e leve ao forno por 30 minutos, regando a cada dez minutos com o azeite ou com o caldo do lagarto.

Fica maravilhoso com patê, com pães e biscoitos e como acompanhamento.

Combina muito com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35067-salada-de-berinjela-com-lagarto.html>