

# BERINJELA EM CONSERVA FEITA NO FORNO

## INGREDIENTES

2 berinjelas grandes  
3 pimentões verdes médios  
3 tomates médios  
2 cebolas médias  
1 copo americano de azeite extra virgem  
1 copo americano de vinagre tinto  
1 copo americano de água  
sal a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e corte-as em fatias finas e pequenas, reserve.

Lave os pimentões e corte-os em fatias finas e pequenas, reserve.

Lave os tomates e corte-os em rodela, reserve.

Descasque as cebolas e corte-as em rodela, desprenda os anéis, reserve.

Acenda o fogo do forno para preaquecer.

Em uma forma retangular 45x30, faça a distribuição dos ingredientes da seguinte maneira: berinjela, pimentões, tomate, cebolas, azeite, vinagre, água, orégano e sal.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 1 hora.

Deixe esfriar e guarde em potes com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35470-berinjela-em-conserva-feita-no-forno.html>