

ANTEPASTO DE BERINJELA FÁCIL

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes cortadas em tirinhas

4 tomates grandes cortados em tirinhas

2 cebolas grandes cortada em tirinhas

1 xícara (chá) de azeite

1/2 xícara (chá) de vinagre

Alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar e cortar as berinjelas em tirinhas.

Deixe de molho em uma vasilha com água e um pouco de vinagre por aproximadamente 30 minutos.

Enquanto a berinjela descansa cortar as cebolas e os tomates em tirinhas, reserve.

Escorrer a berinjela que deve ter formado uma água escura, lavar até a água sair incolor.

Pegue uma panela grande encha de água e leve ao fogo até ferver.

Assim que a água estiver fervendo coloque a berinjela e deixe ferver por uns 5 minutos. Retirar do fogo e escorrer a água.

Colocar todos os ingredientes berinjela, tomate, cebola alho e o sal.

Em uma forma grande regue com o azeite e o vinagre, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido 180°C por 20 minutos, após esse tempo tire do forno e retire o papel e misture tudo.

Deixe mais 40 minutos não esqueça de misturar a cada 20 minutos, assim que estiver quase sem líquido, o tomate e a cebola transparentes e a berinjela escurecida, já pode retirar do forno.

Se gostar bastante de azeite e sentir necessidade pode regar mais um pouco.

Espere esfriar e coloque em uma vasilha com tampa e deixe na geladeira, a cada dia que passar ficara mais gostoso.

Fica ótimo de acompanhamento com quase tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35884-antepasto-de-berinjela-facil.html>