BERINJELA PARA SANDUÍCHE

INGREDIENTES

2 berinjelas tamanho médio

2 tomates sem pele e sem sementes

1 cebola média

5 talos de cebolinha

1/2 copo de azeitonas verdes picadas (use daquelas que já vêm sem caroço)

1/4 de xícara de óleo para fritar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e pique a cebola em pedaços bem miúdos.

Coloque a cebola picada num recipiente com água gelada, para tirar a acidez e reserve.

Lave as berinjelas e pique em cubos de aproximadamente 1 cm.

Pique os tomates, sem pele e sem sementes, também em pedaços pequenos.

Pique os talos de cebolinha.

Numa frigideira grande e antiaderente, frite em óleo quente somente as berinjelas picadas com o sal. Dependendo do tamanho de sua frigideira, frite duas porções separadas para não transbordar.

Quando as beringelas estiverem bem fritas e douradas, tire do fogo.

Num recipiente coloque as beringelas com as cebolas escorridas e os demais ingredientes.

Misture tudo até ficar homogêneo.

Vai muito bem como recheio em pão francês fresquinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36325-berinjela-para-sanduiche.html