

BERINJELA INCREMENTADA

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes cortadas em cubos pequenos

200 g de bacon picados em quadradinhos

300 g de azeitonas picadas

200 g de uva passa preta

1 pimentão vermelho em pedacinhos

1 pimentão amarelo em pedacinhos

1 lata de milho verde

1 cebola picadinha

2 dentes de alho pequenos amassados

3 colheres sopa de cheiro verde picado

1 colher de sopa de ervas finas secas (encontradas em supermercados em saquinhos)

pimenta do reino a gosto

1/2 xícara de azeite

1 sache de sazón vermelho

sal a gosto (bacon já é salgado)

Vinagre que baste para temperar e não ficar azedo

MODO DE PREPARO

Frite bem o bacon, até ficar sequinho. Reserve para esfriar.

Lave, pique e cozinhe as berinjelas somente em água. Escorra apertando-as para retirar o excesso de água e reserve até esfriar um pouco.

Numa tigela grande coloque a berinjela e o bacon já frios, e todos os outros ingredientes misturando-os, menos os temperos que são por último.

Junte os temperos todos, cebola, alho, cheiro verde, ervas finas, pimenta, azeite, sazón, sal e vinagre misturando muito bem. Experimente o sal. Coloque na geladeira. Prefiro fazer de um dia para o outro para os temperos agregarem. Fica maravilhosa!

Ótima pra comer com pão em churrascos ou com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36771-berinjela-incrementada.html>