

ENTRADA FRIA DE BERINJELA JAPONESA

INGREDIENTES

- 3 berinjelas japonesas
- 1 colher de sopa e meia de alho picado
- A mesma medida de alho-poró picado
- A mesma medida de gengibre picado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de maizena
- 1 pimenta dedo de moça picada
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres de sopa de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

- Descasque a berinjelas, corte em cruz no sentido do comprimento e mergulhe em água fria para não escurecer.
- Forme um molho com todos os outros ingredientes.
- Coloque a berinjela num refratário e despeje o molho por cima.
- Cubra com filme plástico e leve ao micro-ondas por 6 minutos.
- Misture e deixe gelar bem até a hora de montar o prato.
- Sirva como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36848-entrada-fria-de-berinjela-japonesa.html>