

SALADA DE BERINJELAS AO FORNO

INGREDIENTES

2 ou 3 berinjelas médias
1 pimentão amarelo médio (cortados em tiras finas)
1 pimentão vermelho médio (cortados em tiras finas)
1 pimentão verde médio (cortados em tiras finas)
1 pimenta dedo-de-moça pequena sem sementes (cortada bem miudinha)
4 dentes de alho cortados em lâminas
1 cebola média(cortada em rodela finas)
azeitonas picadinhas
azeite de oliva a gosto
orégano a gosto
sal a gosto
salsinha cortada bem fininha
vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas e corte-as em quadradinhos médios, não muito pequenos.

Deixe de molho por uns 10 minutos em água com um pouco de sal.

Depois de 10 minutos, escorra a água e coloque as berinjelas em uma forma (assadeira) ou um refratário que possa ir ao forno.

Espalhe bem pela a assadeira.

Então coloque por cima as lâminas de alho, a pimenta dedo-de-moça, salpique orégano e um pouco de azeite. Dê uma misturada. Leve ao forno a 180°C por mais ou menos 20 minutos, até que as berinjelas estejam macias.

Espete com um garfo e veja se está macia ou não.

Quando elas estiverem macias, desligue o forno, retire a forma e coloque os pimentões e a cebola esparramando-os bem na forma.

Volte ao forno com ele desligado, até que esfrie, isso servirá para dar uma murchada nos pimentões e cebola, não deixando que eles se desmanchem.

Retire do forno, passe para uma tigela e coloque as azeitonas, mais um pouco de orégano, e tempere com azeite, vinagre e experimente o sal. Por último salpique a salsinha.

Essa salada serve também como antepasto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37090-salada-de-berinjelas-ao-forno.html>