

SALADA COM FUNGHI E BERINJELA

INGREDIENTES

ANTEPASTO DE FUNGHI SECHI:

Antepasto de funghi sechi:800 gramas de berinjelas cortadas em palitos
4 dentes de alho picados em filetes finos
1 cebola grande cortada em pétalas finas
2 talos grandes de salsão cortados a gosto
50 gramas de funghi sechi cortado em tiras e hidratado
400 gramas de cogumelos shitaque fresco cortado em fatias finas
100 gramas de uva passa preta hidratada em água quente
1 colher das de sopa de gengibre fresco ralado
1 colher das de chá de pimenta vermelha bem picada
1 colher das de sobremesa rasa de sal ou a gosto
60 ml de vinagre balsâmico
100 ml de azeite

FINALIZAÇÃO:

Finalização:100 gramas de nozes ou castanhas
100 gramas de queijo parmesão em lascas (opcional)
Eervas frescas a gosto (salsa, hortelã, manjericão)
50 ml de azeite para regar ou a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe as berinjelas em uma solução de água com sal por 30 minutos. Em seguida, escorra as berinjelas, lave-as e esprema bem para sair todo o líquido, deixando bem seca. Em uma tigela grande misture bem até que os ingredientes estejam envolvidos. Coloque em uma assadeira rasa, cubra com papel alumínio e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos. Retire o papel, misture delicadamente e deixe assar até que o antepasto esteja seco.

Finalize acrescentando a massa cozida al dente, as nozes, o queijo, as ervas frescas e o azeite. Sirva quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37385-salada-com-funghi-e-berinjela.html>