

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 salsa cortados a gosto

50 gramas de funghi sechi cortado em tiras e hidratado

400 gramas de cogumelos shiitake 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)

Ervas 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>