

BERINJELA À ESCABECHE

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

1 maço de salsinha grande

6 dentes de alho

vinagre o suficiente conforme abaixo no modo de preparo

sal a gosto

azeite de oliva (o quanto baste para cobrir todo o conteúdo)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma vasilha de vidro, de preferência, que tenha tampa, forrar o fundo com azeite e um pouco da salsinha picada.

Arrumar uma camada de berinjela, colocando as fatias bem juntinhas umas das outras, salpicar alho espremido em cima de toda a extensão das berinjelas e cobrir com salsinha.

Cobrir tudo com azeite.

Ir colocando as camadas, conforme acima, até acabar toda a berinjela. A última camada deve ser de salsinha e tudo bem coberto com azeite.

Tampar a vasilha, ou se não tiver tampa, cobrir com papel alumínio ou filme de PVC.

Colocar na geladeira por sete dias. Servir com broa preta fatiada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37972-berinjela-a-escabeche.html>