

BERINJELA DELICIOSA

INGREDIENTES

5 berinjelas médias
1 pimentão verde
1 cebola
4 dentes de alho
castanha-de-caju (quantidade que você quiser)
vinagre
azeite
sal
orégano

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela com a casca em cubinhos pequenos, e assim que for cortando, vá deixando de molho, por 20 minutos, em uma vasilha com água e bastante sal. A berinjela deve ficar de molho para não ficar muito escura.

Em uma panela, coloque meio litro de água para ferver, e adicione 3 xícaras de vinagre assim que a água começar a ferver.

Tire a berinjela da água com sal, esprema um pouco para que possa sair a água.

Coloque para ferver por 3 minutos na água com vinagre fervendo. Não se deve deixar a berinjela ficar muito mole, então deve-se ficar atento ao tempo de cozimento. Retire a berinjela da água e deixe esfriar.

Enquanto a berinjela esfria, corte o pimentão em pedacinhos, corte a cebola, e os dentes de alho.

Coloque a cebola para refogar em azeite, e quando estiver transparente jogue o pimentão, e desligue o fogo. O pimentão não deve ficar mole, deve apenas ser refogado para que não fique amargo.

Então, em uma vasilha, misture a berinjela com o preparado de cebola e pimentão. Misture também o alho, que não deve ser refogado.

Coloque sal a gosto.

Depois acrescente a castanha-de-caju, bastante azeite, para que a berinjela fique bem molhada e orégano.

Se quiser pode colocar pimentão vermelho e amarelo que também fica uma delícia.

Nessa receita a berinjela fica mais durinha e com um leve gosto de vinagre. Fica com um gosto um pouco mais forte de alho, o que eu acho uma delícia. Se preferir o alho pode ser refogado com a cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38688-berinjela-deliciosa.html>