REFOGADO DE BERINJELA E TOMATE SECO

INGREDIENTES

1/2 berinjela média

1/2 cebola

5 azeitonas pretas

2 colheres de café de alcaparras

10 pedaços de tomate seco em óleo e escorridos

sal a gosto

3 a 4 colheres de água

azeite extra-virgem de boa qualidade (a gosto)

MODO DE PREPARO

Pique o tomate e a cebola e leve-os ao fogo baixo até a cebola começar a ficar transparente, não há necessidade de adicionar óleo ou manteiga, pois o tomate seco, mesmo escorrido já apresenta alta concentração de óleo.Logo, adicione a berinjela picada em cubos de 1,5 cm adicione sal se achar necessário à berinjela.Coloque água até o cozimento da berinjela e a água estiver totalmente seca. Então adicione as alcaparras e as azeitonas picadas.

Ao servir adicione azeite.

Pode ser servido frio, acompanhando salada de rúcula e outros pratos.

Não indico outros condimentos, pois haverá competição de sabores.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38820-refogado-de-berinjela-e-tomate-seco.html