

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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