

ANTESPASTO DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 2 berinjelas médias
- 4 dentes de alho grande em lâminas
- 1 colher sobremesa de orégano
- 1/2 xícara chá de azeitonas pretas sem caroço
- 1/4 de xícara de chá de vinagre de vinho para o tempero
- 2 folhas de louro picadas
- 1 xícara de chá de azeite bom
- 1 pimenta dedo-de-moça em tiras (opcional)
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/4 de xícara de vinagre para cozinhar
- Pimenta-do-reino em grão 1 colher de chá (opcional)
- 1 colher de sopa de sal grosso
- água o suficiente para deixar as berinjelas de molho
- 1 litro de água para cozinhar as berinjelas

MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas e corte em tiras finas com a casca.

Coloque de molho com água suficiente para cobrir as berinjelas e sal grosso por 1/2 hora.

Escorra sem lavar as berinjelas e reserve.

Em uma panela grande, junte as berinjelas com 1 litro de água e 1/4 de xícara de vinagre.

Deixe ferver, assim que ferver coloque as berinjelas para cozinhar, mais ou menos 10 minutos, mexendo de vez em quando para cozinhar por igual.

As berinjelas precisam ficar 'al dente' para ficar gostosa.

Deixe escorrer bem.

Tempere com todo o restante dos ingredientes, teste o sal e a pimenta.

Deixe descansando uns 2 dias para pegar o tempero.

Servir como entrada, ou antepasto com pão italiano, ou qualquer outro.

Caso goste de tempero mais forte, aumente a quantidade dos temperos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38957-antespasta-de-berinjela.html>