

SALADA DE BERINJELA PICANTE E DELICIOSA

INGREDIENTES

3 berinjelas médias cortadas em comprimento com a casca

1 pimentão amarelo cortado em comprimento

1 pimentão vermelho cortado em comprimento

1 pimentão verde cortado em comprimento

1 cebola média cortada em tiras grossas

1 xícara de uvas passas pretas

2 dedos de vinho tinto

pimenta-do-reino

pimenta calabresa

sal a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe as berinjelas marinando no azeite com o vinho por 10 minutos.

Ponha o sal, pegue um marinex e coloque as berinjelas (junto com o azeite e o vinho).

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Agora acrescente os pimentões, a cebola e de 5 em 5 minutos vá virando.

Desligue e acrescente as uvas passas e a salsinha.

Espere esfriar, pode por na geladeira antes de servir ou em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39571-salada-de-berinjela-picante-e-deliciosa.html>