BERINJELA DA BI

INGREDIENTES

8 berinjelas

1/2 cebola

azeitona verde a gosto

1 lata de azeite

1 xícara de vinagre de qualquer sabor

sal

orégano a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte todas as berinjelas em rodelas e depois em tirinhas bem finas.

Coloque-as em um recipiente grande e jogue bastante sal. Misture bem e deixe por pelo menos uma noite inteira.

No dia seguinte coloque num escorredor e jogue muita água em cima pra tirar o excesso de sal. Amasse-as com um saco plástico na mão para secá-las bem.

Coloque novamente no recipiente e então cubra toda com vinagre e deixe mais umas 5 horas.

Repita o procedimento de jogar muita água no escorredor e secá-las da mesma forma.

Feito isso basta temperar.

Coloque cebolas em tirinhas, azeitona cortada, orégano e salsinha e depois jogue todo o azeite

Misture bem.

Coloque na geladeira e deixe pelo menos 1 dia antes de servir para pegar o gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39657-berinjela-da-bi.html