

PASTA DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
3 cebolas cortadas
alho à vontade
orégano
azeite
uvas passas
azeitonas picadas
sal a gosto
salsa
pimentas a gosto
tomate sem sementes a gosto
colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Forrar a panela de pressão com azeite e tempero a gosto.
Colocar as berinjelas cortadas em tiras junto com os pimentões.
Colocar as cebolas cortadas e o alho.
Juntar a salsa, azeitonas, orégano, uvas passas, tomate, sal a gosto e o colorau.
Não precisa mexer.
Cobrir com um pouco mais de azeite e fechar a panela de pressão!
Deixar levantar pressão e contar 3 minutos .Desligue e reserve
Abrir a panela só no dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40379-pasta-de-berinjela.html>