

# 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>