

ESCABECHE COLORIDO DE BERINJELA DO VITOR

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes em cubos
3 pimentões (vermelho, amarelo e verde) em cubos
1 xícara de uvas-passas brancas
1/2 xícara de nozes, castanha-do-Pará, avelã ou amêndoas
1 xícara de azeitonas picadas (sem caroço) verdes ou pretas
1 cebola picada
4 dentes de alho espremidos
Suco de 2 limões
1/2 xícara de azeite
Pimenta calabresa a gosto
1 colher cheia de orégano
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com um fio de azeite e acomode a berinjela e os pimentões.
Desidrate-os levando ao forno a 180°C por 15 minutos. Retire do forno e misture com uma colher.
Repita este processo mais 2 vezes até que os vegetais tenham murchado.
Numa tigela misture estes vegetais ao restante dos ingredientes.
Caso prefira, refogue a cebola e o alho em um fio de azeite antes de adicionar. Eu os coloco crus.
A pimenta calabresa é forte porém saborosa. Tenha prudência.
Experimente e acerte a quantidade de sal e limão.
Leve à geladeira por pelo menos 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40408-escabeche-colorido-de-berinjela-do-vitor.html>