

ESCAPEBE 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/40408-escabeche-colorido-de-berinjela-do-vitor.html>