

BERINJELA ITALIANA (ORIGINAL)

INGREDIENTES

2 kg de berinjela comum com casca

500 g de azeitonas pretas pequenas

200 g de pimentão verde

200 g de pimentão vermelho

1 cebola grande

1 cabeça de alho grande

50 ml de óleo de soja

100 ml de azeite de boa qualidade

200 g de sal

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em 4 partes em seu comprimento.

Pegue cada pedaço e corte em pequenas fatias de mais ou menos 4 mm de espessura, faça isto com todas as berinjelas.

Coloque 100 g de sal nas berinjelas cortadas para desidratar, durante 2 horas.

Esmague bem para retirar o líquido e repita com mais 80 g de sal por mais 1 hora.

Esmague novamente com a ajuda de um espremedor de batata para retirar todo o líquido da berinjela.

Reserve.

Em uma panela, coloque fatiado a cebola e o alho refogando com o óleo de soja.

Quando estiver dourado coloque a berinjelas e azeitonas.

Deixe refogando por aproximadamente 5 minutos.

Desligue o fogo e coloque o azeite, o sal, pimenta-do-reino e o orégano.

Deixe esfriar.

Coloque na salada os pimentões (verde e vermelho) cortados e pequenos cubos de mais ou menos 2 mm quadrados.

Coloque na geladeira e sirva gelado.

Se quiser coloque um pouco mais de azeite e uma pitada de vinagre.

Serve como salada, no pão e como aperitivo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40471-berinjela-italiana-original.html>