

ANTEPASTO DE BERINJELA COM FUNGHI

INGREDIENTES

1 berinjela grande
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
2 cebolas
Funghi seco (a gosto)
Amendoim cru (a gosto)
Uva passa (a gosto)
Gengibre (a gosto)
Alho (a gosto)
2 colheres de Tahine
Azeite virgem
Vinagre
Shoyu
Pimenta
Sal/tempero

MODO DE PREPARO

Antes de iniciar o cozimento deixe todos os ingredientes picados e separados, pois o tempo de cozimento é rápido.

Pique/fatie a berinjela (eu prefiro pedaços menores) e deixe-a de molho em água com sal. Pique/fatie os demais ingredientes e reserve; o gengibre e o alho bem picadinho.

Hidrate o funghi em um pouco de água, após hidratar, coe e salpique um pouco de molho shoyu sobre ele (se os pedaços estiverem grandes, corte-os).

Cozimento (panela wok):

Coloque um pouco de azeite na panela wok e frite o amendoim, aproximadamente uns 2 minutos. Reserve.

Adicione mais azeite, coloque um pouco de tempero ou sal e coloque a berinjela (coada). Cuidado com o sal, pois iremos utilizar o molho shoyu que já é salgado. Regue com molho shoyu e vá mexendo. Atenção, não é para cozinhar a berinjela, somente uma murçada. Retire a berinjela e reserve.

Adicione mais azeite e coloque o gengibre e o alho, dê uma fritada e adicione a cebola. Regue com molho shoyu e 2 colheres de tahine, refoque e adicione os pimentões. Misture bem e regue com molho shoyu, o vinagre, a pimenta e o azeite.

Acrescente a berinjela, o amendoim e a uva passa, misture gentilmente os ingredientes. Se necessário regue com

mais molho shoyu, vinagre e azeite, mas não deixe nadando neste molho.

Retire do fogo e coloque em uma travessa para esfriar, após, leve à geladeira. Já está pronto para consumo, mas fica bem melhor depois de uns 2 dias curtindo na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40927-antepasto-de-berinjela-com-funghi.html>