

BERINJELA AO FORNO (SALADA OU PRATO QUENTE)

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

1 cebola pequena

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

1/2 pimentão verde

Um pouco de uvas passas ou nozes

Sal, orégano, azeite, vinagre de maçã e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em cubinhos, depois adicione o vinagre, orégano e a uvas passas ou nozes. Misture bem e leve ao forno preaquecido médio, depois de alguns minutos (7 minutos) dê uma mexida (para virar a parte de cima e a parte que ficar em baixo não ficar cru). Detalhe, a berinjela deve ficar no forno só até tirar o cru, não precisa ficar muito mole.

Corte os pimentões e a cebola em cubinhos, misture bem e adicione o sal, cheiro-verde o azeite e a berinjela, depois é só se servir. Uma salada colorida e deliciosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41694-berinjela-ao-forno-salada-ou-prato-quente.html>