

ANTEPASTO DE BERINJELA COM ALHO-PORÓ E PROVOLONE

INGREDIENTES

- 2 beringelas pequenas cortada em tiras finas sem casca
- 1 cebola média picadinha
- 1/2 xícara de salsinha picadinha
- 1 alho-poró cortado em fatias finas
- 1 xícara de azeitona picada
- 1 xícara de provolone ralado grosso
- 2 dentes de alho roxo picadinho
- 300 ml de azeite
- sal para cozimento

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva água com o sal.

Mergulhe as berinjelas por 1 minuto.

Escorra bem as berinjelas tirando bem a água, junte todos os ingredientes.

Leve para gelar em vasilha tampada.

Servir no dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41980-antepasto-de-berinjela-com-alho-poro-e-provolone.html>