

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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