

BERINJELA DA LU

INGREDIENTES

1 berinjela média

1 pimentão amarelo médio

1 pimentão vermelho médio

1 pimentão verde médio

150 g de tomate seco

150 g de uva passa

óleo

1 cebola

alho

sal

água

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela e o pimentões em cubinhos. Reserve

Coloque 2 colheres de sopa de óleo em uma panela.

Frite a cebola e o alho ate dourar sem queimar.

Adicione a uva passa e o tomate seco frite rapidamente.

Em seguida coloque os pimentões, mexa até murchar um pouco.

Após coloque a berinjela e o sal, mexa até fritar e começar a escurecer.

Coloque 3 colheres de água para cozinhar por 5 minutos até a berinjela ficar macia, acerte o sal a seu gosto.

Caso haja necessidade para cozinhar melhor a berinjela colocar mais água.

O ideal é que a berinjela esteja cozida, porém um pouco resistente. Assim o sabor ficará excelente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43628-berinjela-da-lu.html>