

PATÊ FÁCIL DE BERINJELA

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes
1 tomate grande
1 cebola grande
1/2 xic de azeite de oliva
2 colheres de sopa de oregano
1/2 colher de sopa de alho picado
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Azeitonas picadas a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e pique em cubinhos e deixe na submerso na água com sal por 10 minutos.

Coloque a panela para cozinhar e deixe até as berinjelas ficarem escuras e moles, cozidas.

Coe as berinjelas e bata no liquidificador até virar uma pasta.

Coloque o azeite numa panela, o alho, a cebola ralada, o tomate ralado ou picadinho, acenda o fogo e refoque os temperos um pouco, acrescente a pasta de berinjela e mexa bem a panela até a mistura ficar homogênea.

Acrescente o orégano, a pimenta, e as azeitonas misturando sempre.

Por último acrescente o sal a gosto.

Deixe esfriar e sirva com torradas ou pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44496-pate-facil-de-berinjela.html>