# 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