

# BERINJELA SOFISTICADA

## INGREDIENTES

4 berinjelas tamanho médio  
1 cebola cortadas em cubos pequenos  
cheiro verde a vontade  
4 dentes de alho amassados  
1 pimentão verde pequeno  
1 pimentão vermelho médio  
1 pimentão amarelo  
1/2 xícara de chá azeitonas pretas  
1/2 xícara de chá de azeitonas verdes  
1/2 xícara de chá de azeite de oliva  
sal a gosto  
1/2 xícara de café de orégano  
1 pitada de ajinomoto  
castanhas secas e uvas passas opcional  
acrescente as uvas passas e castanhas do seu gosto

## MODO DE PREPARO

Lave bem as berinjelas com bucha e sabão, corte em tirinhas com casca, coloque em uma vasilha e adicione sal para ela desidratar por 40 minutos.

Após esse tempo, apertar as berinjelas e adicionar o azeite em uma panela grande, em seguida os temperos acima e por último as berinjelas.

Deixar refogar por 5 minutos.

Desligar a panela e deixar descansar na própria panela até esfriar.

Por último acrescente as uvas passas e castanhas do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44684-berinjela-sofisticada.html>