

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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