

BERINJELA DO NI

INGREDIENTES

6 berinjelas descascadas

azeite

sal

folhas de manjeriçã

vinagre branco

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em tiras na horizontal, depois e empilhe-as e corte-as em tiras finíssimas na vertical.

Coloque-as de molho em sal, com um prato por cima como um peso, para sair todo o líquido amargo.

Deixe-a assim por 24 horas, tirando a água que sai.

No dia seguinte, coloque-a no vinagre por umas 4 horas, esprema.

Tempere com muito azeite, folhas de manjeriçã picadas com as mãos mesmo, pimenta seca vermelha e se conseguir espere até o dia seguinte.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44708-berinjela-do-ni.html>