BERINJELA COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

5 berinjelas grandes com casca cortadas em cubos de 2x2cm

1 pimentão grande vermelho cortado em cubos de 2x2cm

1 pimentão grande amarelo cortado em cubos de 2x2cm

1 pimentão grande verde cortado em cubos de 2x2cm

4 cebolas grandes cortadas em cubos de 2x2cm

200grs de azeitona verde sem caroço cortadas ao meio

1 maço pequeno de cheiro verde picado

500 ml de azeite de oliva

2 cabeças grandes de alho triturado

1 sachê de tempero sazón amarelo legumes

Oregano a gosto

Pimenta a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os pimentões em um pouco de azeite, sal, alho e orégano até ficar ao dente e reserve.

Refogue a cebola em um pouco de azeite, sal, alho e oregano até ficar ao dente e reserve.

Refogue a berinjela em um pouco de azeite, sal, alho, pimenta, oregano e o tempero sazón.

Depois da berinjela cozida junte na panela o pimentão, a cebola, a azeitona, o cheiro verde picado e o restante do azeite.

Servir gelado, quanto mais tempo de geladeira, mais realçe no sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44772-berinjela-com-pimentao.html