BERINJELA COM PIMENTÕES E REGADA AO AZEITE

INGREDIENTES

3 beringelas

2 pimentões vermelhos

2 pimentões amarelos

50 g de uva passa branca

50 g de uva passa preta

50 g de azeitonas verdes

50 g de azeitonas verdes

azeite extra virgem

temperos a gosto (menos vinagre ou limão)

MODO DE PREPARO

Um dia antes de servir a salada faça o seguinte:

Descasque as berinjelas e corte-as em pequenos quadrados.

Coloque-as de molho na água com vinagre deixe por mais ou menos 30 minutos, escorra bem as berinjelas.

Corte os pimentões também em pequenos quadrados de mais ou menos um dedo de largura e coloque para ferventar junto com a berinjela até obter um leve cozimento, não deixe que derreta.

Deixe esfriar.

Em um refratário de vidro coloque um pouco de beringela e pimentões já cozidos e frios.

Salpique um pouco de azeitonas verdes e pretas já picadas e uva passas das 2 cores também.

Regue bastante azeite, sal e cheiro-verde.

Repita os passos novamente com as berinjelas com pimentões, depois as azeitonas, as uvas passas, bastante azeite e depois os temperos e pronto.

Quanto mais tempo ficar curtindo antes de comer melhor fica.

Pode ser servida como salada junto a comida ou como entrada de festa com torradas.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45370-berinjela-com-pimentoes-e-regada-ao-azeite.html