

# PICLES DE BERINJELA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 2 berinjelas grandes picadas em cubos
- 2 pitmentões de sua preferência
- 2 cebolas grandes picadas em pétalas
- 100 g de azeitonas pretas
- 100 g de uvas passas
- 1 copo de requeijão faltando 2 dedos para encher de vinagre branco
- 1 copo de requeijão faltando 2 dedos para encher de azeite
- Sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque tudo na panela de pressão, tampe.

Quando começar a chiar conte cinco minutos, desligue e deixe esfriar.

Pode ser servido como acompanhamento de torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46216-picles-de-berinjela-na-panela-de-pressao.html>