

CONSERVA DE BERINJELAS

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes cortadas em palitos

1 litro de vinagre de vinho branco

1 litro de água

2 colheres de sopa de sal

500 ml de azeite

500 ml de óleo de girassol

pimenta dedo-de-moça picada a gosto

dentes de alho picados a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o vinagre, a água e o sal e deixe ferver.

Quando levantar fervura acrescente a berinjela cortada a palito e deixe cozinhar por 3 minutos.

Enquanto isso em uma bacia coloque o azeite o óleo, a pimenta cortada, o alho e o orégano.

Retire a berinjela ainda quente da água, deixe escorrer um pouco e coloque direto no óleo e misture.

Coloque em vidros esterilizados e deixe guardado por 3 dias para então consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46392-conserva-de-berinjelas.html>