

BERINGELA AO FORNO

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1 cebola grande
1/2 pimentão vermelho grande
1/2 pimentão amarelo grande
200 g de passas sem sementes
200 g de azeitonas verdes fatiadas
vinagre
azeite
sal
orégano
e outros temperos que você gostar

MODO DE PREPARO

Corte a beringela em finas fatias e deixe de molho com água e sal por 30 minutos. Retire toda a água e reserve.

Abra o pimentão e retire todas as sementes. Fatie finamente e reserve.

Corte a cebola em pequenas tiras e reserve.

Em uma vasilha, junte a beringela, o pimentão, a cebola, as passas e a azeitona. Tempere do seu jeito com sal e orégano e regue com vinagre.

Coloque em uma forma ou refratário, acrescente azeite a gosto. Cubra com papel alumínio e leve ao forno moderado (180°C a 220°C) por cerca de 1 hora.

A cada 20 minutos retire do forno para mexer e acompanhar o ponto do cozimento.

Se for necessário, acrescente mais azeite.

Quando terminar, espere esfriar e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46827-beringela-ao-forno.html>