

SALADA DE BERINGELA

INGREDIENTES

- 2 berinjelas grandes
- 1 pimentão grande (verde)
- 1 pimentão grande (vermelho)
- 1 pimentão grande (amarelo)
- 2 cebolas grande em rodelas
- 4 dentes de alho amassado
- 1 azeite galo a gosto
- orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a berinjela cortada em tiras com casca e tudo na água com sal, reserve.

Corte os pimentões e tiras.

Em uma panela coloque o alho amassado e 1/2 xícara de azeite em seguida coloque a cebola em rodelas para refogar, depois os pimentões. Coloque sal e orégano a gosto depois de refogar reserve.

Pegue um refratário e coloque a berinjela, despeje o refogado em cima da berinjela, regue com azeite, sal e orégano.

Leve ao forno já aquecido em 200°C por 15 minutos.

Apague e sirva quente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46831-salada-de-beringela.html>