

SALADA DE BERINGELA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1 pimentão grande (verde)
1 pimentão grande (vermelho)
1 pimentão grande (amarelo)
2 cebolas grande em rodela
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 rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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