

BERINJELA GRELHADA AO MOLHO DE NATA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

sal a gosto

manjeriço

1/2 colher de chá pimenta dedo de moça triturada (ou mais, se preferir)

7 colheres de sopa de vinagre balsâmico

1 cebola grande cortada em fatias finas

5 fatias de chester cortadas em tiras finas

1/2 xícara de uvas passa (pretas e brancas)

100 g de nata

1/2 xícara de chá de nozes cortadas ou trituradas grossamente

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela ao comprido em fatias finas (aprox. 0,5 cm).

Tempere as fatias com sal, pimenta, manjeriço e vinagre balsâmico e deixe de molho por 10 minutos.

Grelhe as fatias de berinjela em uma frigideira bem quente, com o mínimo ou nada de óleo, de maneira rápida, para que a berinjela fique dourada, porém não cozinhe muito para não amolecer demais.

Reserve.

Na mesma frigideira, frite o chester e a cebola até dourar e acrescente as uvas passa, fritando por mais 1 minuto.

Coloque a nata e, assim que aquecer, coloque as berinjelas para que aqueçam no molho, sem deixar ferver por muito tempo.

Salpique as nozes por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47215-berinjela-grelhada-ao-molho-de-nata.html>