

ANTEPASTO DE BERINJELA AGRIDOCE

INGREDIENTES

3 berinjelas com casca cortadas em cubos
1 cebola branca picada em cubos pequenos
1 cebola roxa picada em cubos pequenos
1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
1 abobrinha verde com casca cortada em cubos
1 a 3 pimentas malaguetas sem sementes picadas
100 g tomates cerejas, pequenos, cortados ao meio
pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas, a gosto
pimentas de cheiro a gosto, inteiras
8 damascos fatiados
100 g uvas passas brancas
100 g uvas passas pretas
100 g azeitonas pretas sem caroço, fatiadas
3 colheres de mel
3 colheres de vinagre de maçã
500 ml azeite de oliva, aproximadamente
Sal a gosto
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e coloque numa assadeira de alumínio em forno alto, preaquecido, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, ou até que as berinjelas estejam escuras e murchas.

De vez em quando, abra o forno e mexa com colher de pau, para que tudo fique bem homogêneo.

Se precisar, regue com mais azeite.

Depois de esfriar, guarde em pote de vidro compoteira na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48163-antepasto-de-berinjela-agridoce.html>