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