

APERITIVO DE BERINGELA

INGREDIENTES

3 beringelas médias

2 pimentões vermelhos médio

2 pimentões amarelos médios

1 cebola roxa média

70 g de passas sem caroço

100 g de nozes bem picadas (opcional)

2/3 g de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Picar os pimentões e as beringelas em cubos pequenos.

Passar a cebola no cortador em fatias bem finas.

Distribuir em camadas num tabuleiro grande salpicando um pouco de pimenta calabresa (cuidado para não colocar muito).

Distribuir as passas entre as camadas.

Pode colocar umas pitadas de sal.

Tudo deve ser regado com muito azeite de boa qualidade.

Normalmente uso quase uns 500 ml.

Levar ao forno pré-aquecido e deixar por 1 hora.

Revirar de tempos em tempos, inclusive virando o tabuleiro de posição.

Deixar no forno até sentir que já está no ponto.

Deixando marinar de um dia para outro fica mais concentrada.

Preparar boas torradinhas e gelar a cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48250-aperitivo-de-beringela.html>