

BERINJELA ESPECIAL DE FESTA

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes
1 pimentão grande amarelo
1 pimentão grande vermelho
2 cebolas grandes
100 g de uvas passas
azeite
óleo
vinagre
sal

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas e os pimentões em tiras finas, as cebolas em rodelas.

Coloque tudo num refratário, misture de modo que fique bem colorido.

Coloque as uvas passas, tempere bem com uma quantidade boa de azeite e óleo, vinagre e sal.

Coloque no forno, de tempo em tempo misture para que todos os ingredientes fiquem macios e quando estiverem bem molinhos pode tirar do forno.

Com pão, torrada, de qualquer forma fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48926-berinjela-especial-de-festa.html>