

ANTEPASTO DE BERINJELA DE FOGÃO

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes

1 pimentão vermelho grande

1 pimentão amarelo grande

2 pimentões verdes grandes

2 cebolas grandes

150 g de azeitonas verdes sem caroço

150 g de azeitonas pretas sem caroço com a salmoura

1 xícara de água

pimenta de cheiro a gosto (coloço somente 2 grandes para dar sabor)

alho a gosto (coloço somente 3 dentes para dar sabor)

1 xícara de chá de óleo (preferencialmente azeite)

1 tablete de caldo de carne

200 g de uvas passas

2 colheres de sopa de vinagre

MODO DE PREPARO

Pique em cubo as berinjelas com casca e as deixe repousando com água que as encubra.

Pique em cubos, separadamente, os pimentões, as cebolas, as azeitonas, a pimenta e o alho.

Numa panela grande coloque o óleo e o caldo de carne, quando começar a derreter coloque a cebola e espere refogar, quando começar a dourar coloque os pimentões.

Enquanto os pimentões refogam retire a água da berinjela (a água deverá sair meio marrom).

Assim que os pimentões estiverem refogados coloque as berinjelas e refogue.

Acrescente a salmoura da azeitona e o vinagre e abaixe o fogo.

Durante o cozimento acrescente a água quando necessário.

Quando as berinjelas estiverem cozidas aumente o fogo e acrescente as azeitonas e a uva passa.

Eu, preferencialmente, não deixo secar toda a água fica mais suculento, mas isso é opcional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49493-antepasto-de-berinjela-de-fogao.html>