

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 (coloco somente 2 grandes para dar sabor)
- alho a gosto (coloco 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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