

# 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>