ANTEPASTO DE BERINJELA DELICIOSO

INGREDIENTES

4 berinjelas com casca cortadas ao meio e depois em tiras (para que as tiras não fiquem muito compridas)

6 tomates sem sementes cortados em tiras

3 cebolas cortadas em tiras

1 pimentão amarelo sem sementes cortado em tiras

1 pimentão vermelho sem sementes cortado em tiras

1 pimentão verde sem sementes cortado em tiras

100 g de azeitonas pretas picadas

50 g de azeitonas verdes picadas

azeite o quanto baste (aproximadamente 300 ml)

1/2 xícara de vinagre balsâmico

orégano a gosto

sal a gosto

2 dentes de alho triturados

tempero pronto para legumes (amarelo) a gosto

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Você vai precisar de dois refratários grandes para preparar a receita.

Regue um pouco de azeite no fundo de cada refratário para untar.

Em cada um deles, monte o prato, alternando camadas de cada legume, dessa forma: berinjela, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Tomate, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Cebola, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Pimentão verde, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Pimentão vermelho, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Pimentão amarelo, sal, tempero pronto, orégano e regue com azeite.

Azeitonas picadas.

Repita as camadas até encher o refratário. Essa quantidade de legumes, vai encher os dois refratários.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, por aproximadamente 50 minutos (vai depender do forno, portanto, fique de olho).

À parte, prepare um molho com o vinagre balsâmico, orégano e cebolinha.

Retire do forno, quando a berinjela já estiver cozida.

Junte em uma tigela, os legumes assados dos dois refratários em uma tigela (parece muito, mas os legumes quando assados, reduzem muito o tamanho, principalmente a berinjela) e tempere, ainda quente, com o molho.

Deixe esfriar e sirva em temperatura ambiente acompanhado de fatias de pão italiano, baguete, pão francês ou torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49857-antepasto-de-berinjela-delicioso.html