ANTEPASTO DE BERINGELA E ABÓBORA ITALIANA

INGREDIENTES

3 beringelas grandes

3 abobrinhas italianas grandes

200 g de uvas passas brancas

200 g de uvas passas pretas

200 g azeitonas verdes fatiadas

200 g azeitonas pretas fatiadas

15 dentes de alho fatiado

2 pimentões vermelhos

1 pimentão verde

2 pimentões amarelos

300 ml de azeite de oliva extra virgem

300 ml de vinagre de álcool

1 colher de sopa de sal

250 g de nozes picadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Descascar as beringelas

Picar em tirinhas finas a beringela (inclusive as sementes) e a abobrinha (sem as sementes). (Pode-se utilizar a parte de furos redondos do ralo de cozinha)

Picar os pimentões em quadradinhos pequenos.

Colocar as azeitonas, o alho em tirinhas finas, as uvas passas e o sal.

Misture tudo e coloque em um refratario grande.

Coloque o azeite e o vinagre.

Cubra o refratário com papel aluminio.

Coloque no forno a 280ºC por aproximadamente 60 minutos, ou até que o volume de liquido dentro do refratário reduza pela metade.

Retire do forno, deixe esfriar e coloque as nozes picadas (opcional).

Sirva com pão sírio, torradas ou biscoitos salgados.

Dica: Depois de pronto, pode-se armazenar em vidro com tampa por até 01 mês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52506-antepasto-de-beringela-e-abobora-italiana.html