

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 refratário grande.
Coloque o azeite e o vinagre.
Cubra o refratório com papel alumínio.
Coloque no forno a 280°C por aproximadamente 60 minutos, ou até que o volume de líquido dentro do refratório 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>