

ENTRADA DE BERINJELA

INGREDIENTES

1 beringela grande

1 cebola média

1 pimentão vermelho pequeno

1 xícara de café de uvas passas pretas sem sementes

1 xícara de café de azeitonas pretas picadas

1 xícara de café de nozes (ou castanha do Brasil) picadas

Azeite

1 xícara de café de shoyu

Orégano

Cebolinha

Sal

MODO DE PREPARO

Corte a beringela em rodela bem fininhas (2 mm) e depois em palitos.

Coloque em um refratário.

Acrescente a cebola ralada, o pimentão picado fino, a uva passa, a azeitona, as nozes, o shoyu, uma pitada de orégano e regue com um pouco de azeite.

Tampe com um filme e coloque no microondas na potência alta por 6 minutos.

Retire do micro-ondas com cuidado para não se queimar, mexa bem e coloque mais 6 minutos de volta no micro-ondas.

Acrescente mais um pouco de azeite e mexa.

Prove o sal.

Cubra com cebolinha picada e coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54040-entrada-de-berinjela.html>