

BERINJELA ITALIANA

INGREDIENTES

3 berinjelas

1/2 kg de sal

1/2 litro de vinagre branco

Alho

Orégano

Azeitonas picadas

Salsinha

Azeite

Pssas brancas

MODO DE PREPARO

Retire a casca das berinjelas.

Corte em tirinhas finas.

Coloque no sal por 2 horas.

Lave em água corrente e esprema bem.

Coloque no vinagre branco por 2 horas.

Lave bem novamente.

Misture com todos o restante dos ingredientes.

Deixe de um dia para outro fora da geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55500-berinjela-italiana.html>