

CONSERVA DE BERINJELA DO OTÁVIO (CRUA)

INGREDIENTES

- 1 kg berinjelas médias
- 2 xícaras de sal
- 1 garrafa de vinagre de vinho branco
- 1 xícara de azeitonas verdes picadas (bem miúda)
- 1 ½ xícaras de azeite extra virgem .
- 3 colheres sopa de orégano (rasas)
- 7 dentes de alho graúdos bem picados (bem miúdo)
- 1 xícara de salsa picada miúdo
- 1 xícara de cebolinha verde picada miúda
- 2 colheres de sopa cheia de mostarda em grãos
- 1 colher sobremesa de pimenta vermelha picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e enxugue-as.

Corte-as em laminas no comprimento, junte-as e corte em filetes bem finos.

Em uma vasilha, misture os filetes com todo o sal, pressione com algo bem pesado e deixe descansar por 3 horas e ½ no mínimo.

Após escorra-as (vão soltar água) passe-as por bastante água fria e exprima-as bem com as mãos.

Coloque a berinjelas numa tigela e regue-as com o vinagre e deixe-as descansar por mais quatro horas, após exprima-as de novo com as mãos.

Esterilize os vidros e deixe esfriar.

Misture todos os outros ingredientes com as berinjelas, coloque nos vidros feche e deixe descansar por pelo menos uns 7 dias ao abrigo da luz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55660-conserva-de-berinjela-do-otavio-crua.html>