

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 miúda

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 exprema-as bem com as mãos.

Coloque a berinjela numa tigela e regue-as com o vinagre e deixe-as descansar por mais quatro horas, após exprema-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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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