

# CAPONATA DO RICARDÃO

## INGREDIENTES

2 cebolas picadas  
1 pimentão verde picado  
1 pimentão vermelho picado  
1 pimentão amarelo picado  
2 berinjelas sem casca picadas  
2 tomates sem semente picados  
1 abobrinha em fatias finas (usar fatidor de legumes)  
2 maçãs verdes picadas  
8 dentes de alho fatiados  
2 colheres de sopa de orégano  
1 xícara de azeitonas verdes picadas  
1/2 xícara de vinagre de maçã  
1/2 xícara de azeite  
cheiro verde picadinho  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um refratário (menos o cheiro verde) e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno pré aquecido até murchar as berinjelas e a abobrinha.

Retire o papel alumínio e deixe no forno até evaporar quase todo o líquido formado.

Tira do forno deixa esfriar, ajuste o sal.

Coloque cheiro verde por cima.

Ponha em um pote de vidro esterelizado e cubra com azeite.

O melhor é fazer na véspera de usar, ou 2 dias antes.

Sirva com pão italiano e outros tipos de pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55684-caponata-do-ricardao.html>