

# CAMPONATA FACÍLIMA

## INGREDIENTES

2 beringelas  
2 abobrinhas  
1 cebola grande  
2 tomates  
alcaparras a gosto  
mussarela de búfala  
azeitonas verdes ou pretas  
salsinha  
sal a gosto  
azeite e vinagre balsâmico

## MODO DE PREPARO

Corte as beringelas, as abobrinhas, os tomates e a cebola em cubos grandes, de forma grosseira e espalhe em uma assadeira.

Tempere com azeite, vinagre balsâmico, sal a gosto, salsinha, alcaparras, as azeitonas picadas e a mussarela de búfala picada.

Mexa bem, fazendo com que as beringelas e as abobrinhas fiquem bem envolvidas nos temperos.

Asse em forno médio por 15 minutos, retire, misture novamente e volte ao forno por mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco ou com pedaços de pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56074-camponata-facilima.html>