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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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