

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>