SALADA FRIA DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas de tamanho médio cortadas em cubos de cerca de 3 cm

20 azeitonas picadas grandes

2 cebolas médias picadas do mesmo tamanho das berinjelas

2 colheres de sopa de orégano

Ajinomoto a gosto

1 colher sobremesa de sal

2 colheres de azeite de oliva extra virgem

4 colheres de sopa de vinagre de álcool

1 sazón vermelho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a berinjela e a cebola, pode ser no micro-ondas, com muita atenção para não deixar mole. O ponto é al dente, ambas.

Escorre e adiciona as azeitonas picadas, o vinagre, o sazón vermelho, o orégano, ajinomoto e o azeite de oliva por último.

Corrija o sal e leve a geladeira por 4 horas. Sirva gelada.

Quanto mais tempo permanecer na geladeira, mais saborosa fica.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56155-salada-fria-de-berinjela.html