

ANTEPASTO AGRIDOCE DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1 pimentão vermelho médio
1 pimentão verde médio
1 pimentão amarelo médio
1 cabeça de alho média
1 cebola grande
1 e 1/2 copo de azeite de oliva extra virgem
200 g de uvas passa
200 g de azeitona sem caroço
1 colher (sobremesa) rasa de sal
4 colheres (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Pique a berinjela em quadradinhos médios e reserve num recipiente com água (até cobrir) e vinagre

Em seguida, acrescente o alho picado (ou batido no pilão) e espere dourar um pouco

Acrescente a azeitona e refogue um pouco com os demais ingredientes (3 minutos aproximadamente)

Vá acompanhando o processo de cozimento até que a berinjela esteja plenamente cozida e sem água (você deve perceber que os ingredientes estão banhados apenas no azeite)

Ao final, acrescente as uvas passas, tampe a panela e deixe esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3249-antepasto-agridoce-de-berinjela.html>