

ANTEPASTO DE BERINJELA DELÍCIA SEM PIMENTÃO

INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de azeite
- 2 berinjelas grandes com casca cortadas em cubos pequenos
- 2 xícaras de alho-poró
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 xícara de azeitonas pretas ou verdes picadas ou em rodela
- 1 xícara de vinagre tinto
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- Aqueça o azeite e doure nele os cubos de berinjela, até ficarem macios e dourados
- Retire com uma espumadeira e reserve
- No azeite que sobrou, refogue o alho
- Recoloque a berinjela e em seguida os cubos de caldo de galinha
- Adicione as azeitonas, o vinagre, o açúcar e mexa bem
- Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por cerca de 20 minutos
- Retire do fogo e sirva frio com rodela de pão italiano ou torradas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9659-antepasto-de-berinjela-delicia-sem-pimentao.html>