

SALADA DE BERINJELA

INGREDIENTES

3 berinjelas médias
3 dentes de alho picados
2 cebolas médias
1 pimentão vermelho
2 tomates médios
1/2 xícara (chá) de azeitonas cortadas em rodelas
1 colher (sopa) de sal
1 cubo de caldo de legumes light
1/2 xícara (chá) de azeite
1 colher (chá) de alecrim desidratado
pimenta e vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas e corte

Coloque

Depois escorra a água e coloque

Escorra novamente e reserve

Em outra panela aqueça o azeite e coloque as cebolas cortadas em pétalas e o alho picado; refogue por uns 3 minutos

Acrescente o pimentão sem pele e sem semente, cortado em tiras finas, o tomate sem pele picado, o alecrim, as azeitonas cortadas em rodelas e o tablete de caldo de legumes; refogue por uns 4 minutos

Acrescente ao refogado as berinjelas pré cozidas e deixe cozinhar por mais alguns minutos

Cuide para que as berinjelas não desmanchem

No final, acrescente pimenta a gosto e vinagre, não mais de que três colheres (sopa)

Experimente e tempere se faltar sal ou pimenta

Leve ao refrigerador por no mínimo 3 horas

Sirva gelada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9837-salada-de-berinjela.html>