ANTEPASTO DE BERINJELA FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

5 berinjelas grandes

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

2 cebolas

sal, orégano e pimenta calabresa a gosto

4 colheres (sopa) de vinagre de maçã de qualidade

azeite a gosto

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, corte as berinjelas, os pimentões e a cebola em pedaços do tamanho que achar melhor (eu corte em pedaços grandes)

Coloque os temperos e por fim o vinagre de maçã e mexa bem

Disponha em uma forma e regue com o azeite

Cubra com papel

Após desligar o forno, deixe descansar por mais ou menos 1 hora

Abra o papel

Feche novamente e deixe terminar de esfriar

Após esfriar acomode em vasilha com tampa e leve à geladeira

Agora é só se deliciar

Observações

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3590-antepasto-de-berinjela-facil-e-gostoso.html