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 rodelas

2 cubos de caldo de galinha

1 xícara de azeitonas pretas ou verdes picadas ou em rodelas

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 rodelas de pão italiano ou torradas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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