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 minimo 3 horas

Sirva gelada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9837-salada-de-berinjela.html