

# ANTEPASTO DE BERINJELA

## INGREDIENTES

5 berinjelas grandes  
3 colheres (chá) de sal  
4 dentes de alho  
1 xícara (chá) de vinagre  
2 xícaras (chá) de azeite  
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes  
1 folha de louro  
1 pote de vidro (capacidade para 750 ml)  
pimenta-do-reino a gosto  
pimenta dedo-de-moça se desejar

## MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas cruas e corte

Salpique

Deixe descansar por 6 horas (pode deixar de uma noite pro outro dia)

Esprema bem as berinjelas, de modo que retire toda a sua água (Eu espremo num pano de prato limpo para ficarem bemmmmm secas)

No vidro coloque a berinjela, o azeite, o alho, a folha de louro, as azeitonas picadas, pimenta do reino a gosto

Adicione o azeite até cobri

Passe o plástico

Não esqueça de esterilizar o pote (lave com água bem quente)

azeitonas verdes sem caroço picadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1131-antepasto-de-berinjela.html>