

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 cubri

Passa o plástico

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

azeitonas verdes sem caroço picadas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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