

BERINJELA À SICILIANA

INGREDIENTES

3 berinjelas pequenas

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 xícara (chá) azeite

150 g manjericão fresco

100 g azeitona

sal a gosto

1 dente de alho (pra não ficar forte)

2 colheres (sopa) de molho inglês

MODO DE PREPARO

Cozinhe separadamente a berinjela inteira e os pimentões sem as sementes cortados em tiras por 10 minutos

Então tempere com o azeite, sal, molho inglês, manjericão e azeitonas

Deixe 30 minutos na geladeira e sirva a vontade com o acompanhamento de sua preferência

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/252-berinjela-a-siciliana.html>