

BERINJELA À SICILIANA

INGREDIENTES

- 3 berinjelas pequenas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 xícara (chá) azeite
- 150 g manjeriço 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, manjeriço e azeitonas

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

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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