BERINJELA APERITIVO À ITALIANA

INGREDIENTES

10 berinjelas médias

2 dentes de alho espremido

2 colheres (sopa) de orégano

2 pimentas dedo-de-moça picadas

1 pimentão vermelho assado e picado

7 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picadas

1/2 pote de azeitonas verdes sem caroço picadas

200 ml de azeite extra virgem

8 colheres de sal (sopa)

300 ml de vinagre de vinho branco

MODO DE PREPARO

Separe 2 bacias e 1 tábua de madeira

Corte as berinjelas na longitudinal, em fatias finas

Coloque as tiras nas bacias em camadas, salpique 1 colher de sal e borrife o vinagre branco, repita o processo em cada camada

Logo após, cubra as bacias com filme ou um pano de prato e leve à geladeira por 12 horas

No dia seguinte, escorra toda a água formada nas bacias

Pegue um punhado de tiras e esprema dentro de um espremedor de batatas, para tirar mais água ainda

Coloque as tiras secas em uma bacia limpa

Após essa etapa, desfie as tiras com as mãos e separe em outra bacia

Pouco a pouco, misture os ingredientes na bacia com as tiras desfiadas

Coloque a mistura em vidros, acrescente mais azeite (opcional) e leve à geladeira por 1 semana para curtir

Depois é só servir acompanhado de pão italiano

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/3199-berinjela-aperitivo-a-italiana.html