

Salada de Berinjela



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de vinagre de vinho branco
- passas sem sementes, pretas ou brancas (50 g)
- azeitonas verdes fatiadas (100g)
- 1 maço de manjericão
- 4 cebolas médias
- 1 pimentão verde grande
- 1 pimentão vermelho grande
- 1 pimentão amarelo grande
- 3 berinjelas médias
- 1 xícara (chá) de azeite de oliva
- orégano
- sal
- 2 unidade(s) de tomate picado(s)
- 4 colher(es) (sopa) de azeite

Como fazer

1. Depois de bem higienizadas corte as berinjelas em quatro pedaços pelo sentido do comprimento e torne a cortar cada pedaço em quatro ou cinco.
2. Deixe-os numa mistura de água com um pouco de sal (1 colher de sopa) e um pouquinho de vinagre enquanto corta os demais legumes.
3. Corte também os pimentões em pedaços grandes, do tamanho das berinjelas.
4. Descasques as cebolas e corte-as em quatro partes.
5. Escorra bem as berinjelas e coloque-as numa assadeira (ou um refratário) juntamente com os demais legumes que foram cortados.
6. Junte metade do maço de manjeriço (só as folhinhas), os tomates, tempere com sal (use pouco), junte o vinagre e apenas 1/4 de xícara do azeite de oliva.
7. Leve ao forno preaquecido e após uns 10 ou 15 minutos retire e misture bem com uma colher.
8. Volte a assadeira ao forno e deixe mais 15 minutos (a minha levou mais 20).
9. Se tiver dúvidas sobre o tempo, teste furando a berinjela com a ponta de um grafo, elas devem estar macias e no fundo da assadeira ainda haverá um pouco de vinagre.
10. Retire do forno e passe para um recipiente com tampa (de preferência de vidro) junte as passas, as azeitonas, orégano a gosto e o restante do azeite, misture e corrija o sal se necessário.
11. O restante das folhinhas de manjeriço pode ser acrescentado agora ou somente no momento de servir.
12. Deixe descansar pelo menos uma noite (ou um dia) na geladeira antes de servir.

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-salada-de-berinjela-r-1-14757.html>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse