

# Caponata de Berinjela



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer uma entradinha bem saudável e saborosa hoje!  
Demorada mais simples Caponata de berinjela!

Ingredientes:

- 2 beringelas cortadas em cubos
- 2 cebolas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 tomates
- 5 dentes de alho
- 50 gr de azeitonas sem caroço
- 50 gr de passas brancas
- Pimenta do reino a gosto
- Orégano
- 150 ml de azeite de oliva
- Sal



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Pique e misture todos os ingredientes e coloque em um recipiente. Depois coloque em uma forma para ir ao forno e cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180 graus por 1:30, mexendo a cada meia hora. Se necessário, acrescentar mais azeite de oliva.

Depois de frio coloque em um recipiente de vidro e leve a geladeira.



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

Sirva com torradas ou em barquetes.

TEMPO: 2 horas

DIFIVULDADE: fácil

CUSTO: \$