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: $