Antepasto com berinjela

www.receitasdafia.com/receitas/antepasto-com-berinjela

Se você gosta de berinjela vai amar essa receita. Geladinha, cai muito bem com pão ou uma torradinha.

90 minutos 30 porções

Ingredientes

- 2 berinjelas grandes
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 3 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- 2 cebolas
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1 pacote de uva passa
- Pimenta calabresa à gosto
- Azeite de oliva o quanto baste
- Sal à gosto

Modo de Preparo

1. Pique todos os ingredientes em quadradinhos.
2. Reserve a uva passa e misture os demais ingredientes.
3. Coloque a mistura em uma forma e regue com azeite.
4. Leve ao forno e mexa de 15 em 15 minutos, sempre colocando um pouco mais de azeite quando necessário (tem que ficar molhadinho sempre).
5. Quando perceber que está bem em ponto de molho (não pode estar derretido) coloque as uvas passa e deixe mais uns 15 minutos.
6. O azeite vai deixá-lo suculento.
7. Sirva com torradas e pães sírio.
8. Serve também de molho para massas.