Beringela em conserva

www.receitasdafia.com/receitas/beringela-em-conserva

Experimente essa deliciosa receita de berinjela em conserva, um acompanhamento saboroso e versátil. Com uma mistura de temperos que realça seu sabor, essa conserva adiciona um toque especial a sanduíches, saladas ou como aperitivo. Experimente!

Beringela em conserva
Image not found or type unknown

30 min 7 porções

Ingredientes

- 5 berinjelas grandes
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 5 dentes de alho
- Sal a gosto
- 1/2 copo de vinagre
- 1/2 copo de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 5 folhas de louro
- 200 gr de uva passa

Modo de Preparo

1. Corte as berinjelas em fatias e depois em tirinhas.
2. Coloque numa vasilha com água para não escurecerem (essa é a parte mais demorada).
3. Faça o mesmo com os pimentões.
4. Depois de tudo cortado, escorra a água e coloque numa forma grande.
5. Deixe os pimentões em cima da berinjela.
6. Regue com um pouco de azeite para não grudar no fundo, cubra com papel alumínio e leve ao forno quente.
7. Após 40 minutos, aproximadamente, retire o papel alumínio e deixe murchar mais um pouco aproveitando para secar a água que se forma.
8. Após mais 20 minutos, desligue o forno e reserve a berinjela.
9. Numa panela pequena, despeje o azeite, o orégano, o louro e o vinagre.
10. Deixe ferver por alguns minutos até que o cheiro ácido do vinagre diminua (cerca de 3 minutos).
11. Amasse muito bem o alho com sal.
12. Misture o alho socado com a berinjela já fria.
13. Acrescente a uva passa e na seqüência a mistura da panela.
14. Conserve em um vidro com tampa esterelizado e dentro da geladeira por pelo menos 30 dias.