



Salada de Berinjela no Forno

www.receitasdafia.com/receitas/salada-de-berinjela-no-forno

Experimente essa deliciosa receita de salada de berinjela assada para acompanhar com torradinha no lanche da tarde ou jantar, super leve e delicioso!

Salada de Berinjela no Forno

 30 min

 7 porções

Ingredientes

- 500 g de [berinjela](#) cortada em cubos médios
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 1 [cebola](#) média cortada em tiras
- 1 [pimentão vermelho](#) pequeno cortado em tiras
- 3 dentes de [alho](#) amassados
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 colheres (sopa) de [vinagre](#)
- 1 colher (café) de [pimenta-do-reino](#)
- 1 xícara (chá) de [azeitona preta](#) sem caroço
- 1/2 xícara (chá) de [cheiro-verde](#)
- 5 colheres (sopa) de [azeite](#)

Modo de Preparo

1. Em um refratário, misture bem a berinjela, a água, a cebola, o pimentão, o alho, o sal, o vinagre, a pimenta, a azeitona, o azeite e o cheiro-verde.
2. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 230 °C por aproximadamente 45 minutos.
3. Após 30 minutos, retire o papel alumínio, misture um pouco os ingredientes, cubra novamente com o papel e volte ao forno.
4. Após o tempo total de cozimento, retire do forno e está pronta para servir.

www.receitasdafia.com