

Berinjela e Pimentão ao Forno da Dona Julia



Ingredientes: 2 unidade de berinjela cortada em tiras
1 unidade de pimentão amarelo cortado em tiras
1 unidade de pimentão vermelho cortado em tiras
1 unidade de cebola cortada em tiras
100 grama de azeitonas pretas picadas
0,5 chávena de uva passas
0,5 chávena de azeite
0.25 chávena de shoyu
1 unidade de pimenta dedo de moça picadinha
0 totaste de sal
0 totaste de orégano
0 totaste de pimenta do reino

Instruções de preparação:

Em uma assadeira colocar todo ingredientes Misture tudo e cubra com papel alumínio. Leve ao forno 1 hora Mexer de vez em quando Tirar o papel aluminio deixar mais 30 minutos até a berinjela ficar escura e macia. Deixe esfriar Faça a correção do sal e da pimenta, se necessário Regue mais azeite Conservar na geladeira

Sugestões Adicionais: