Antepasto de berinjela de panela

Ingredients

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 pimentão vermelho picado em cubos

1 pimentão amarelo picado em cubos

3 berinjelas médias (com casca) picadas

1/3 xícara de chá de azeitonas picadas

1/2 xícara de chá de uvas-passas brancas

1 colher de sopa de orégano

1 colher de chá de sal

Folhas de manjericão e tomilho

Pimenta-do-reino a gosto

3 colheres de sopa de vinagre branco

1/2 xícara de chá de azeite de oliva

Preparo

Reúna todos os ingredientes do seu antepasto de berinjela de panela;

Coloque as berinjelas em uma tigela com água para que não escureçam. Deixe até a hora que for acrescentar na panela;

Leve uma panela ao fogo médio, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho;

Acrescente os pimentões e refogue até ficarem macios;

Escorra as berinjelas e adicione à panela. Refogue, sem parar de mexer, até que fiquem macias. Se necessário, acrescente um pouco de água para não grudar no fundo da panela;

Adicione as azeitonas, as uvas-passas, o orégano, o sal, o manjericão, o tomilho e a pimenta-do-reino. Em seguida, coloque o vinagre e o azeite de oliva. Misture e deixe cozinhar até atingir o ponto que mais te agrada;

Sirva como preferir. Bom apetite!