Salada de berinjela crua

Ingredients

2 berinjelas grandes descascadas

2 tomates picadinhos

1 cebola grande picada

10 azeitonas picadas

1/2 pimentão picado

Vinagre a gosto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Azeite a gosto

Cheiro-verde a gosto

Orégano a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Lave bem as berinjelas e corte-as em rodelas pequenas ou cubinhos;

Cubra toda a berinjela com água, vinagre e uma pitada de sal. Deixe de molho por cerca de 2 horas;

Retire a berinjela da água com vinagre, deixe-a escorrer e seque com um guardanapo;

Adicione os tomates, a cebola, o pimentão e as azeitonas em pedaços e misture;

Tempere com sal, azeite, cheiro-verde, orégano, pimenta-do-reino e vinagre;

Agora é só servir. Bom apetite!