

TIRA GOSTO DE BERINJELA

Ingredientes

- 3 berinjelas grandes
- 3 cebolas médias
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimenta vermelha sem sementes
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de azeite (opcional)
- 1 xícara (chá) de vinagre
- 1 colher (sopa) de amendoim torrado (opcional)

Técnica de Preparo

Lavar as berinjelas e cortá-las em rodela de 1 cm de espessura, com a casca .
Cortar as rodela maiores em 4 partes e as menores em duas.

Colocar todos os ingredientes picados numa panela, menos o vinagre e o amendoim (opcional).

Levar ao fogo e deixar cozinhar até que as berinjelas fiquem macias.

Antes de tirar o fogo, colocar o vinagre e o amendoim. Esperar levantar fervura e desligar.

Deixar esfriar e guardar na geladeira em recipiente tampado.

Para preparar conservas em vidros, seguir os seguintes passos:

Colocar nos potes de vidros e tampar logo em seguida.

Levar ao banho-maria com a água já bem quente, deixando todos os vidros totalmente submersos e ferver por 15 minutos.

Resfriar gradualmente para que os vidros não quebrem com o choque térmico.

Fazer o teste de vedação.

Lavar o vidros e etiquetar, colocando o nome do produto e as datas de fabricação e validade.