

PASTA DE BERINJELA

INGREDIENTES

- *2 beringelas médias com casca, cortadas em cubos pequenos*
- *1 colher (chá) de orégano*
- *1 colher (sopa) de salsa picada*
- *1 cebola média*
- *2 dentes de alho amassados*
- *1 pitada de pimenta calabresa*
- *1 colher (chá) de vinagre*
- *1 xícara de azeite*

MODO DE PREPARO

Cozinhar a beringela na água com um pouco de sal e vinagre, depois de cozida escorrer em um coador. Em um recipiente juntar todos os temperos e misturar bem, depois acrescentar a beringela fria, misturar tudo e servir.

Dica – A pasta pode ser servida em torradinhas ou pão sírio.