

Pasta de berinjela

Ingredientes:

- 2 berinjelas médias com casca, cortadas em pedaços pequenos.
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 xícara (café) de azeite

Preparo:

Cozinhar a berinjela em água com um pouquinho de sal e uma colher de sobremesa de vinagre. Depois de bem cozida, a berinjela deve ser escorrida em um coador. À parte juntar todos os temperos, misturar bem e colocar a berinjela que deve estar fria. Misturar tudo muito bem e deixar no tempero. Usar em torradas.