



Antepasto de Berinjela

INGREDIENTES

- 3 Berinjelas grandes e firmes
- 1 Pimentão Vermelho
- 1 Pimentão Amarelo
- 1 Pimentão Verde
- 4 Cebolas pequenas
- 6 **Cravos da Índia Cípria**
- 2L de água
- 2 Copos de Vinagre de Maçã
- Sal
- 1/2 xícara de Azeite de Oliva
- 1 Colher de sopa de **Orégano Cípria**
- 2 Pedaçoes de **Canela em rama Cípria**
- 1 Colherinha de **Cravo em pó Cípria**

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em tiras e reserve. Corte a cebola em gomos e reserve. Corte os pimentões em tiras.

Ferva a água com vinagre, cravo, canela e sal. Coloque os legumes na água fervendo por um minuto e retire com uma escumadeira.

Tempere com sal, orégano e com bastante azeite. Coloque em vidros e cubra com a mistura de vinagre.