



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Quadrados de Berinjela

Ingredientes:

2 berinjelas médias
4 fatias grossas de pão
½ xícara de azeitonas picadas
2 pimentões verdes picados
1 tomate
1 xícara de coentro fresco
1 colher de chá de orégano
1 colher de sopa de shoyu
6 colheres de sopa de azeite
sal a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, aquecer 4 colheres de azeite em fogo alto e fritar o pão e as berinjelas, ambos cortados em cubos.

Após 5 minutos, adicionar os pimentões, o sal e as azeitonas.

Vire-os em um pirex e cubra com o tomate picado, o coentro, o shoyu e o restante do azeite.

Leve ao forno por 20 minutos, mantendo-a coberta com papel alumínio durante os primeiros 10 minutos.