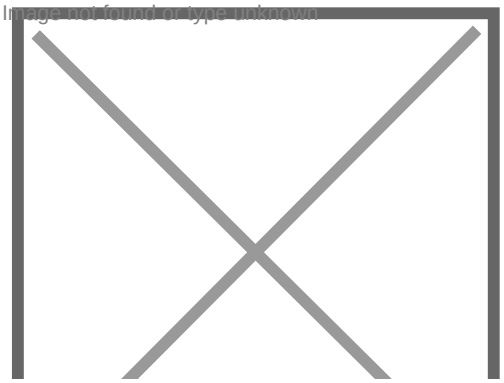

Caponata de berinjela e passas

Rendimento
20 porções

Tempo de preparo
00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (em cubos médios)	4 unidades médias	1,2 kg
Cebola (cortada em cubos médios)	2 unidades médias	300 g
Pimentão verde (em cubos)	1 unidade pequena	100 g
Tomate (sem pele, sem sementes, em cubos)	3 unidades médias	450 g
Azeitona preta (fatiada)	1 xícara (chá)	130 g
Uva passa escura (sem semente)	2 xícaras (chá)	240 g
Uva passa branca (sem sementes)	2 xícaras (chá)	240 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque a berinjela, a cebola, o pimentão, o tomate, a azeitona e as passas, e misture.

2. Junte metade do Azeite TERRAN™®, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture até envolver bem os legumes.

3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos. Acrescente o restante do Azeite TERRANO™, misture e volte ao forno por mais 10 minutos.

4. Retire do forno, salpique com a salsa e sirva em seguida.