

Berinjela à moda de D. Circe!



Berinjela D. Circe!

Dona Circe foi mãe amorosa de 5 filhos e avó querida de muitos netos de uma família que mora no meu coração. Essa receita ela deixou de herança para seus queridos, pois ela sempre está presente nas animadas reuniões em família. E é simplesmente uma delícia! Aprendi a fazer com a Hebe (uma de suas filhas), minha amiga e companheira do nosso Portal Viva Senior que é dedicado à turma simpática da terceira idade. Foi com essa receita que editamos o vídeo da promoção do dia das mães 2012 onde dois de seus netos botaram a mão na massa para preparar a berinjela. “A melhor receita da mamãe é a receita da vovó”. Vale conferir! <http://youtu.be/6EPCE-4GWNk>

Ingredientes:

3 berinjelas não muito grandes

3 a 4 dentes de alho

1 xícara de azeite extra virgem

1/2 xícara de vinagre de vinho tinto de boa qualidade

sal, pimenta a gosto

Modo de fazer:

Para o molho: Pique ou fatie o alho bem fininho, adicione o vinagre, azeite, sal e pimenta. Reserve.

Descasque as berinjelas e corte em rodela não muito grossas e coloque numa travessa com água, sal e um pouco de vinagre. Deixar de molho por mais ou menos 1 hora e meia. Depois escorrer bem as rodela, secar no secador de saladas e com o pano de prato limpo.

Coloque um pouco de *óleo vegetal numa frigideira grande, e vá fritando rapidamente as rodela de um lado e de outro. Monte as camadas numa travessa intercalando com o molho e complete com azeite. Coma com pão italiano e raspas de parmesão. É super prática pois pode ficar na geladeira por vários dias e pode também ser usada em saladas, massas, pizzas etc. Delícia!!

*Se preferir, as berinjelas poderão ser grelhadas em grelha própria para fogão com bem pouco óleo e azeite.