

PRAÇA MATRIZ

12 de outubro

Alegria na PRAÇA!

18h - 22h

SHOWS DE PERSONAGENS INFANTIS
PIPOCA ALGODÃO DOCE
CARRETA DA ALEGRIA SORTEIOS
E, MUITO MAIS!

 **PREFEITURA DE DRACENA**
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

CULINÁRIA

BERINJELA REFOGADA

INGREDIENTES

- 1- 1 berinjela
- 2- 1 cabeça de alho picado e amassado
- 3- 1 tomate picado
- 4- 1 cebola picada sal a gosto
- 5- 1 pimentão verde cortado
- 6- azeite de oliva a gosto
- 7- água

MODO DE PREPARO

- 1- Corte a berinjela em pedacinhos pequenos, mantendo as sementes e a casca, coloque em uma vasilha com água e sal para não ficar escura e reserve.
- 2- Em uma panela, ponha o tomate, a cebola, o pimentão,

o alho e o sal e deixe refogando no azeite por 10 minutos.

3- Adicione um pouco de água para não ficar muito seco.

4- Por último acrescente a berinjela, deixe mais 10 minutos no fogo e está pronta para servir.

