Entradas

BERINGELAS COM PARMESÃO

Receita Oficial
Médio
45 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 15 G AZEITE
- 500 G POLPA DE TOMATE
- 30 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 C. DE SOPA DE ORÉGÃOS
- 600 G BERINGELAS
- 50 G QUEIJO PARMESÃO
- 120 G QUEIJO MOZZARELLA
- 100 G PÃO RALADO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 ºC (T. 6). Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 30 seg.

2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min. Junte a polpa e o concentrado de tomate, os orégãos, o sal e a pimenta e misture com a espátula.

3. Corte as beringelas em fatias finas no sentido do comprimento. Frite durante alguns minutos numa frigideira e coloque em papel de cozinha absorvente. Unte uma travessa que vá ao forno, coloque uma camada de beringelas e cubra com o molho de tomate. Repita este passo até todos os ingredientes terem sido utilizados. Junte o queijo parmesão e mozzarella em fatias e cubra com pão ralado. Leve ao forno durante 30 min.