

BERINGELA RECHEADA



INGREDIENTES

- 1 BERINGELA GRANDE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 COGUMELOS GRANDES OU 4/5 PEQUENOS
- 1 FIO DE AZEITE
- 4 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- QUEIJO RALADO
- SAL, ESPECIARIAS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Lavar a beringela e cortar o pé, cortar a meio no sentido do comprimento. Com a ajuda de uma colher remover a polpa da beringela e reservar.
2. No copo da CICI colocar a cebola descascada e cortada em quartos, e os dentes de alho. Com a lâmina ultrablade programar Vel. 12 10 segundos.
3. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e adicionar um fio de azeite, programar slow Cook 1.
4. Juntar ao refogado a polpa da beringela e os cogumelos previamente picados grosseiramente. Juntar a polpa de tomate e temperar a gosto com sal, pimenta branca, orégãos por exemplo. Programar Slow Cook 3.
5. Rechear as cascas da beringela com o preparado, colocar um pouco de queijo por cima.
7. Levar ao forno pré aquecido a 180 graus até a casca da beringela estar cozinhada - 20/30 minutos.