

CAVIAR DE BERINGELAS



INGREDIENTES

- 600 G BERINGELAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 15 CL AZEITE
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS MOÍDO
- 1 C. DE CHÁ DE PAPRICA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Corte as beringelas em pedaços e guarde-as. Descasque os dentes de alho e coloque-os na taça com lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 20 seg. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 3 min.

2. No final da cozedura, junte as beringelas, o sumo de limão, 10 cl de água, os cominhos e a paprica. Tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 35 min.

3. No final do programa, coloque a mistura no centro da taça com uma espátula e misture na velocidade 6 durante 2 min.

4. Sirva frio.
