

BERINGELAS CREMOSAS & AZEITONAS



INGREDIENTES

- 250 G DE POLPA DE BERINGELA COZIDA
- 20 G DE FARINHA
- 2 OVOS
- 30 AZEITONAS SEM CAROÇO PICADAS
- 20 G DE QUEIJO GRUYÈRE RALADO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Corte a polpa da beringela e cozinhe-a ao vapor durante 6 minutos.

3. Adicione os restantes ingredientes exceto as azeitonas e mexa bem.

4. Tempo de cozedura: 13 minutos.

5. Sirva quente ou frio, decorado com os azeitonas esmagadas.
