



Escalope de berinjela com ragu de cogumelo



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada em rodelas)	2 unidades médias	670 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	1 xícara (chá)	70 g
Cogumelo paris (fatiado)	1 xícara (chá)	70 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher e meia (sopa)	22,5 ml
Água fervente	1 xícara e meia (chá)	300 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a berinjela, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture.
2. Em uma frigideira grande, coloque a metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a berinjela, aos poucos, e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até dourar levemente. Retire do fogo e reserve.
3. Na mesma frigideira, coloque o restante do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para

aquecer. Junte a cebola, refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o shiitake e o cogumelo paris, e refogue por mais 5 minutos, mexendo para não grudar, ou até que fiquem macios. Adicione o SATIS!® e a água, mexa e cozinhe por mais 5 minutos, ou até que o líquido reduza pela metade. Retire de fogo, regue a berinjela reservada e sirva em seguida.