



Berinjela assada com crosta de pão



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada ao meio no sentido do comprimento)	1,2 kg	1,2 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	3 dentes	12 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml

CROSTA DE PÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Pão de forma (torrado, grosseiramente picado)	5 fatias	60 g
Orégano	Meia colher (sopa)	0,8 g

Modo de Preparo

- 1.** Com o auxílio de uma colher, remova parte da polpa da berinjela, deixando uma borda de 1 cm, pique a polpa e reserve. Disponha as berinjelas em uma GN e pincele seu interior com metade do Azeite TERRANO®. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até ficarem levemente macias.
- 2.** Enquanto isso, faça o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto. Acrescente a polpa da berinjela reservada e o SATIS!®, e cozinhe por 5 minutos, ou até que esteja macia. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Prepare a crosta de pão: em um bowl médio, coloque o parmesão, a muçarela, o pão torrado e o orégano, e misture.
- 4.** Distribua o recheio pelas canoas de berinjela, cubra com a crosta de pão e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até a superfície dourar levemente. Retire do forno e sirva em seguida.