



Pasta de berinjela



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela	5 unidades médias	1,6 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Suco de limão	Meia xícara (chá)	100 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque as berinjelas e leve em forno quente (200 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que estejam murchas e com a polpa macia. Retire do forno e aguarde 5 minutos para esfriar um pouco.

2. Em um bowl médio e com o auxílio de um garfo, retire a polpa da berinjela e amasse-a. Junte o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o suco de limão, e misture com um batedor de arame até virar uma pasta lisa. Regue com o Azeite TERRANO™ e sirva em seguida.