



Berinjela recheada com ragu bolonhesa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

RAGU

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada - brunoise)	2 unidades grandes	400 g
Cenoura (picado - brunoise)	1 unidade grande	200 g
Salsão picado (brunoise)	2 xícaras (chá)	200 g
Patinho bovino (moído)	6 xícaras (chá)	1,2 kg
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Vinho tinto seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g

BERINJELA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada ao meio no sentido do comprimento, sem miolo)	10 unidades pequenas	2,3 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Prepare o ragu: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, a cenoura e o salsão e refogue por 2 minutos, ou até que comece a grudar no fundo da panela. Acrescente a carne e deixe cozinhar por 15 minutos, ou até secar toda a água, mexendo de vez em quando.
2. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto® e refogue por mais 1 minuto. Junte o vinho, a água, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta, e deixe cozinhar, em fogo baixo, com a panela tampada, por 25 minutos após o início da fervura, ou até o molho encorpar.
3. Enquanto isso, prepare a berinjela: disponha as berinjelas em uma GN, regue com o Azeite TERRANO™, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que fiquem macias.
4. Montagem: recheie as berinjelas com o ragu, polvilhe com a salsa e o queijo, e volte ao forno médio (180 graus), por mais 5 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.