

MEDALHÕES DE BERINGELA GRATINADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

2 beringelas cortadas em rodela grossas
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
4 tomates maduros cortados em cubos
Folhas de manjeriço picadas
250g de queijo mozarela fresco cortado em rodela
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 1.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/medalhoes-beringela-gratinados-34665/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume um pouco de azeite.
Quando estiver quente, frite de ambos os lados as rodela de beringela.
Quando as rodela de beringela estiverem douradinhas, coloque-as num tabuleiro de ir ao forno.
2. Num tachinho leve ao lume o restante azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o tomate e as folhas de manjeriço.
Tempere com sal e pimenta.
Mexe e deixe cozinhar em lume forte durante 10 minutos.
3. Quando o tomate começar a ficar desfeito, passe com a varinha mágica.
Logo que comece a ferver, retire.
4. Por cima de cada rodela de beringela, espalhe uma colher de sopa do molho.
Por fim, cubra cada pedaço com uma rodela de queijo.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 250º e deixe assar entre 10 a 15 minutos.
Quando estiver tostadinho por cima, retire.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!