

Berinjela gratinada.
MONICA VARELLA BOMTEMPO.

INGREDIENTES:

1 berinjela grande
1 lata de sardinha (utilizar um pouco do óleo para amassar, sem os espinhos e barrigada)
1/2 receita de molho branco (anexo).
queijo ralado (q/n)
tomates em rodela (q/n)
cheiro verde (q/n)
* (q/n= quantidade necessária)



Modo de preparo:

Corte a berinjela em rodela de aproximadamente dois dedos de largura.

Cozinhe as berinjelas por aproximadamente dois minutos, tomando cuidado para não encharcá-las. Coloque-as num recipiente (adequado para gratinar).

Colocar sobre as rodela de berinjelas a seguinte seqüência: sardinha amassada, molho branco, rodela de tomate, um pouco mais de molho branco e o queijo ralado. Polvilhar cheiro verde ou orégano. Colocar em fogo médio à alto por aproximadamente 10 minutos, ou até o queijo derreter. Servir quente. Serve como acompanhamento de prato principal.