Farofa de berinjela

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada ao meio)	1,1 kg	1,1 kg
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher e meia (chá)	6 g
Açúcar	1 colher (sopa)	12 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Farinha de milho flocada	4 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque a berinjela, com a casca para baixo. Em um bowl pequeno, junte o sal, o AJI-NO-MOTO® e o açúcar, misture e polvilhe sobre a berinjela. Asse em forno baixo (150 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que a berinjela esteja macia.

2. Com auxílio de uma colher de sopa, retire a polpa de berinjela, descartando a casca. Em um processador, adicione a polpa, o Azeite TERRANO™ e a farinha de milho. Bata em velocidade média por 2 minutos, ou até a berinjela ficar picada.

3. Transfira a berinjela para uma GN ½ e asse em forno baixo (150 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até ficar seca e crocante. Retire do forno e sirva em seguida.