



Berinjela espalmada com farofa de cogumelos



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (sem casca)	2 unidades grandes	1 kg
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçao	3 colheres (chá)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola	1 unidade média	150 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	3 xícaras (chá)	210 g
Cogumelo paris (fatiado)	3 xícaras (chá)	210 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Farinha de rosca	Meia xícara (chá)	70 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque a berinjela e tempere com 2 colheres de chá do Tempero SAZÓN® Profissional, metade do sal e metade do Azeite TERRANO®. Cubra com plástico-filme e leve à

geladeira por 30 minutos para tomar gosto.

2. Em uma frigideira média, junte o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Acrescente a cebola e cozinhe por 3 minutos, ou até dourar. Adicione o shitake e o cogumelo paris, mexa e cozinhe por mais 5 minutos, ou até os cogumelos ficarem macios e levemente dourados.

3. Coloque o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal, a salsa e a farinha de rosca e misture. Retire do fogo e reserve.

4. Asse a berinjela em forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até ficar macia. Retire do forno, aperte a polpa da berinjela com auxílio de um garfo, espalmando por toda a assadeira e preservando o cabinho.

5. Distribua os cogumelos reservados sobre a berinjela, cubra com o queijo parmesão ralado e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até o queijo derreter. Retire do forno, transfira para uma travessa e sirva em seguida.