



Moussaka vegetariana



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal Terrano® - Sabor Carne	5 xícaras (chá)	320 g
Água gelada	3 xícaras (chá)	600 ml
Berinjela (cortada em rodela)	2 unidades médias	450 g
Batata (descascada, em rodela)	4 unidades médias	400 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	100 ml
Óleo de soja	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Ovo	2 unidades	100 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Iogurte natural	1 e meia xícara (chá)	300 g
Queijo parmesão (finamente ralado)	1 e meia xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque metade do Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água. Misture vigorosamente até obter uma massa homogênea com textura firme. Deixe descansar por 5 minutos. Reserve.
2. Em um bowl coloque as fatias de beringela e misture com metade do Tempero SAZÓN® Profissional Louro e metade do Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®. Disponha as fatias lado a lado em uma GN ½ e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos. Retire do forno e reserve.
3. Em outro bowl coloque as fatias de batata e misture com a outra metade do Tempero SAZÓN® Profissional Louro e do Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®. Disponha as fatias lado a lado em uma GN ½ e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Retire do forno e reserve.
4. Em uma panela grande com óleo em fogo médio refogue a cebola e o alho por 2 minutos. Acrescente o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® - Sabor Carne hidratado e mexa por 5 minutos ou até começar a dourar. Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar por 10 minutos. Desligue o fogo e reserve.
5. Em uma GN ½ ou refratário próprio para ir ao forno disponha uma camada de batatas, uma camada do molho, uma camada de beringela e mais uma camada de molho até preencher o recipiente, deixando 2cm de sobra. Reserve.
6. Em um bowl misture os ovos, o iogurte e o parmesão até formar um creme. Cubra a moussaka com esse creme.
7. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva.