

# Berinjelas recheadas com tomate (textura modificada)



## Ingredientes (para uma porção)

- 150 g de berinjela (1/2 unidade)
- 50 g de cebola
- 30 g de cenoura
- 30 g de carne picada de vitela ou frango
- 25 g de molho de tomate
- 20 g de queijo curado
- 50 g de molho bechamel ou requeijão desnatados
- 1/2 dente de alho
- 15 mL de azeite de oliva virgem
- Ervas de Provence moídas  
(ou alecrim, tomilho e orégano secos)
- Sal e pimenta

## Preparo

1. Embrulhar a berinjela com papel alumínio e levar ao forno a 180°C por aproximadamente 25 minutos, até ficar macia.
2. Depois de fria, retirar a polpa.
3. Colocar a polpa da berinjela em um recipiente e processar com sal, pimenta e um fio de azeite. Reservar.
4. Em uma frigideira, refogar os legumes sem casca e picados com um fio de azeite. Assim que estiverem bem cozidos, acrescentar a carne de vitela, sal e pimenta, e mexer tudo.
5. Depois de bem cozido, acrescentar o molho de tomate e as ervas de Provence.
6. Deixar cozinhar por mais alguns minutos, acrescentar uma parte da polpa da berinjela e bater em mixer ou liquidificador até obter um purê.
7. Ralar o queijo. Aquecer o bechamel ou requeijão com o queijo e mexa até que fique bem incorporado.
8. Coar e ajustar o sal e a pimenta.
9. Transferir o purê de berinjela para um prato e fazer um buraco no centro. Rechear com o purê de carne e tomate.
10. Finalizar com o creme de queijo.