



Pudim de antepasto de berinjela

Ingredientes (para 1 porção)

150 g de antepasto de berinjela com cebola e pimentão vermelho (pode ser comprado pronto)

1 ovo

50 g de creme de leite

Preparo

1. Pré-aquecer o forno a 170°C.
2. Escorrer o antepasto de berinjela, reservando cerca de 25 g de pimentão vermelho e transferindo o restante para um recipiente em que possa processar até obter um purê.
3. Bater o ovo e o creme de leite e juntar ao purê.
4. Processar novamente e adicionar quanto baste de sal e pimenta.
5. Colocar a mistura em forminhas individuais antiaderentes próprias para forno.
6. Fazer um banho-maria em uma assadeira e colocar as forminhas dentro. Cozinhar por aproximadamente 15-20 minutos.
7. Depois de cozido, deixar esfriar.
8. Processar o pimentão reservado com um pouco de água. Temperar com sal.
9. Desenformar e servir com o molho de pimentão vermelho por cima.