

# BERINJELA RECHEADA AO TAHINE

## INGREDIENTES

270 g de Carne Moída do Futuro (1 caixa)  
3 berinjelas médias  
5 dentes de alho picados  
1/2 colher (chá) de pimenta síria  
1 cebola roxa grande em fatias finas  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (chá) de alecrim seco  
1 maço de cebolinha picada  
3 colheres (sopa) de tahine (molho de gergelim)  
3 colheres (sopa) de água gelada  
suco de 1 limão tahiti  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira em fogo médio refogue 3 dentes de alho em 1 colher (sopa) de azeite até dourar  
Adicione a Carne Moída do Futuro com 1/2 colher (chá) de pimenta síria, sal e pimenta  
Assim que a carne começar a dourar, desligue o fogo e adicione as cebolas roxas bem fininhas  
Esse será o recheio, reserve  
Lave bem as berinjelas, certifique  
Sem retirar a polpa, faça cortes em toda a polpa, formando losangos, tomando cuidado para não romper a casca  
Isso vai permitir que a berinjela pegue mais tempero e asse mais rapidamente  
Regue com azeite, tempere com 1 dente de alho bem picado, sal, pimenta e alecrim  
Asse em forno médio (180°C) por 40 minutos e reserve  
Em uma tigela misture o tahine com o alho restante bem picado, a água gelada, azeite e o suco de limão  
Mexa bem até que se forme um molho com a consistência de maionese  
Adicione mais ou menos água para atingir a consistência que preferir  
Para montagem, coloque o recheio reservado por cima das berinjelas assadas  
Sirva com o molho de tahine, limão fresco e cebolinha picada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2066-berinjela-recheada-ao-tahine.html>