

# Berinjela Gratinada



## Ingredientes

4 berinjelas médias  
200 g de ricota  
10 azeitonas sem caroço picadas  
2 tomates sem pele e sem semente picados (ou tomate seco)  
Cheiro verde a gosto  
Sal e pimenta do reino  
200 g de queijo mussarela ralado  
1 litro de água  
Azeite de oliva

## Modo de Preparo

Ferva a água e cozinhe as berinjelas inteiras al dente. Escorra, corte ao meio e retire um pouco da polpa e reserve. Em uma tigela, amasse a ricota, misture com a azeitona, o tomate, o cheiro verde, corrija o sal, misture a polpa da berinjela e regue com azeite de oliva. Coloque as berinjelas em uma assadeira untada e recheie com a polpa e os ingredientes. Coloque o queijo por cima e leve ao forno pré-aquecido até gratinar.

**Dica:** Pode misturar algumas folhas de manjericão.

Rendimento: 8 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)