

Beringela ao pesto

De [Doni Nascimento](#)



Tipo de receita: Acompanhamento

Número de doses: 1 porções

Tempo de Preparação: 40 Minutos

Tempo de Cozedura: 10 Minutos

Pronto em: 50 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

Ingredientes para uma torre, aumente conforme a sua necessidade.

1 [beringela](#) / berinjela

2 [tomates](#)

1/2 [cebola](#)

1 dente de [alho](#)

[mussarela](#) / mozzarella

presunto

manjeriço

castanha do para

parmesão

azeite

sal

pimenta do reino

Preparação:

Passo 1:

Corte a beringela em fatias de 1 cm, coloque 3 fatias em uma forma e adicione sal em todas, em seguida coloque a forma inclinada para que a beringela solte a água, assim perde o amargo, reserve.

Passo 2:

Coloque água para ferver, retire o olho do tomate, na parte inferior faça um x suave na pele do tomate com uma faca, coloque na água fervendo, você vai perceber quando a pele começa a soltar, retire.

Coloque em bowl ou tigela com água gelada.

Passo 3:

Retire a pele do tomate as sementes e pique em cubos.

Em uma panela refogue a cebola o alho, adicione os tomates refogue, (você pode colocar um colher de sopa de extrato para dar uma cor) sal e pimenta a gosto.

Bata os tomates em um liquidificador, passe na peneira, reserve.

Passo 4:

Em um processador adicione o manjericão umas 30g, 6 castanhas do Pará, o parmesão e um fio de azeite, bata, triture bem a castanha para não ficar com pedaços grandes.

Retire em um bowl ou tigela, adicione mais azeite devagar, misturando sempre até ter uma consistência de molho, adicione sal e pimenta do reino a gosto, reserve.

Passo 5:

Passe as fatias de beringela na água para retirar o sal.

Em uma frigideira coloque um fio de azeite para grelhar as fatias de beringela.

(O ponto da frigideira você terá quando com uma colher você conseguir cortar a casca da beringela).

Passo 6:

Retire e reserve.

Passo 7:

Comece a montar coloque uma fatia de beringela coloque sal e pimenta, uma fatia de presunto dobrada 2 vezes, uma fatia de mussarela dobrada 2 vezes, um pouco de molho, outra fatia de beringela coloque sal e pimenta, uma fatia de presunto dobrada 2 vezes, uma fatia de mussarela dobrada 2 vezes, um pouco de molho, uma fatia de beringela coloque sal e pimenta, parmesão ralado.

Passo 8:

Leve ao forno pré aquecido 180°C por 8 minutos.

Retire do forno coloque no centro do prato, coloque o pesto por cima da torre, sirva em seguida.

<http://pt.petitchef.com/receitas/acompanhamento/beringela-ao-pesto-fid-1375244>



São Paulo, SP, 31 Outubro de 2018

Mkmouse