

# BERINJELAS RECHEADAS DA MAMÃE

## INGREDIENTES

3 berinjelas médias

1 xícara de leite

1 pão francês

5 azeitonas verdes picadas

1 tomate picado

2 dentes de alho

1/2 cebola média picada

1 pacote de queijo parmesão ralado

5 colheres (sopa) de farinha de rosca

3 colheres de azeite

sal

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas pela metade no sentido do comprimento e coloque-as numa panela com água fervente.

Retire assim que estiverem macias, mas não deixe que fiquem moles demais.

Escorra a água e reserve.

Assim que estiverem esfriado um pouco, retire cuidadosamente a polpa das berinjelas e reserve as cascas.

Pique grosseiramente as polpas e reserve.

Numa tigela, pique o pão francês, junte o leite, reserve.

Numa panela com o azeite refogue o alho, a cebola, as azeitonas, o tomate, e por último as polpas das berinjelas.

Adicione o sal e a pimenta-do-reino e o pão amolecido no leite (esprema o excesso de leite).

Se essa massa não tiver adquirido uma consistência de purê, acrescente aos poucos a farinha de rosca e quando der o ponto, acrescente metade do queijo ralado.

Recheie as cascas das berinjelas com essa massa e as acomode em uma forma que vá ao forno, untada com azeite.

Misture à parte o restante do queijo e da farinha de rosca e coloque cuidadosamente sobre as berinjelas.

Regue com azeite e leve ao forno médio até que estejam douradas e bom apetite!