

# DELÍCIA DE BERINJELA

## INGREDIENTES

### PURÊ ESPECIAL DE BATATA:

Purê especial de batata:500 g de batatas cozidas amassadas

1/2 xícara de queijo cremoso

sal a gosto

1 colher de sopa de margarina

1 ovo inteiro

1/2 xícara de mussarela ralada

### RECHEIO:

Recheio:2 Berinjelas descascadas no comprimento e cozidas

2 colheres de mussarela ralada

### MOLHO:

Molho:1 xícara de molho de tomate

1 colher de sopa de azeite

1 alho amassado

1 cebola média ralada

1/2 colher de manjericão

1/2 colher de orégano

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário untado com azeite, espalhe o purê de batata.

Em seguida ponha as berinjelas e salpique mussarela.

Coloque molho, repita a operação e finalize com a mussarela ralada.

Para decorar asse em forno por 20 minutos com papel alumínio e 5 minutos sem papel para dourar. Bom apetite, acompanha arroz e salada de rúcula.