

# MINI RONDELLI DE BERINJELAS E QUEIJOS

## INGREDIENTES

### CREME BECHAMEL:

Creme bechamel: 50 g de manteiga  
50 g de farinha de trigo peneirada  
500 ml de leite frio  
2 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado  
1/2 sachê de caldo de legumes em pó  
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

### CREME DE BERINJELA E QUEIJOS:

Creme de berinjela e queijos: 1 kg de berinjelas cortadas em cubos e deixadas de molho em água e sal por 15 minutos  
2 dentes de alho amassados  
Pimenta-do-reino e sal a gosto  
2 colheres das de chá de tomilho limão fresco  
50 ml de aceto balsâmico ou 100 ml de vinagre de vinho tinto  
3 colheres das de sopa de azeite  
50 g de queijo parmesão fresco ralado  
100 g de cream cheese light  
100 g de ricota defumada temperada  
100 g de muçarela light ralada  
4 a 5 colheres das de sopa de farinha de rosca caseira  
5 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada  
3 colheres das de sopa de folhas de manjeriço fresco bem picadas

### MOLHO DE TOMATES AO SUGO:

Molho de tomates ao sugo: 2 colheres das de sopa de óleo  
1 dente de alho  
2 colheres das de sopa de cebola cortada em cubos bem pequenos  
1 kg de tomates sem peles e cortados em cubos pequenos  
2 colheres das de sopa de folhas de manjeriço fresco

2 colheres das de sopa de salsinha fresca

Sal, pimenta e folha de louro a gosto

1 sachê de adoçante a base de sucralose ou 1 colher das de chá de açúcar

50 ml de azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

### CREME DE BERINJELA E QUEIJOS:

Creme de berinjela e queijos:Escorra as berinjelas, lave em água corrente e esprema bem.

Tempere com o alho, o tomilho, o aceto balsâmico, o azeite-a pimenta do reino e sal a gosto.

Coloque a berinjela temperada em uma assadeira rasa e leve ao forno preaquecido a 180°C até que estejam macias e bem sequinhas.

Bata as berinjelas assadas e frias em um processador, junte os queijos e bata até obter uma pasta homogênea. Tempere com a salsinha, o manjerição, sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

Agregue a farinha de rosca necessária e utilize na montagem.

### CREME BECHAMEL:

Creme bechamel:Aqueça a manteiga e doure a farinha. Junte o leite frio de uma só vez, o caldo de legumes, o queijo e mexa até ferver e obter um creme levemente encorpado. Deixe esfriar e utilize na montagem.

### MOLHO DE TOMATES AO SUGO:

Molho de tomates ao sugo:Em uma panela com o óleo refogue o alho e a cebola. Junte os tomates e refogue por aproximadamente 10 minutos. Tempere com o manjerição, a salsinha, sal, pimenta a gosto. Se necessário acrescente o sachê de adoçante para diminuir a acidez. Retire do fogo e finalize acrescentando o azeite.

### MONTAGEM:

Montagem:Coloque as folhas de lasanha uma a uma em cima dos pedaços de papel alumínio em uma bancada.

Espalhe com auxílio de uma espátula o bechamel em toda a superfície das massas.

Coloque sobre o bechamel uma fatia de muçarela, porções do creme de berinjela e enrole apertando bem com auxílio do papel alumínio cada canelone como rocambole e leve para gelar por quatro horas ou até o dia seguinte.

Retire o papel alumínio, corte os mini rondellis no tamanho desejado e monte em mini porções.

Cubra com o molho de tomate, queijo ralado a gosto, salpique pedacinhos de nozes e leve para gratinar.

Sirva quente.

### SUGESTÕES:

Sugestões:Sirva acompanhado de pesto genovês.

Sirva como canelone assim não necessitará do tempo de descanso para o corte dos rondellis, é só montar e colocar no refratário, cobrir com o molho e gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35587-mini-rondelli-de-berinjelas-e-queijos.html>