

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 salsa 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 salsa, o manjericão, 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 manjericão, a salsa, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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