



Canelone de berinjela com ricota e nozes

Ingredientes

Molho

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 10 tomates médios picados sem pele e sem semente
- 1 xícara manjeriço fresco picado
- Sal a gosto

Recheio

- 1 xícara de chá de salsinha picada
- 2 xícaras de chá de ricota amassada
- ½ xícara de chá de nozes picadas
- Pimenta-do-reino
- Sal a gosto

Massa

- 3 unidades de berinjelas médias
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de aceto balsâmico

Modo de preparo

Massa

Lavar a berinjela, secá-la, retirar a parte verde da ponta e cortá-la em fatias bem finas no sentido do comprimento. Colocá-las numa peneira aparada sobre uma tigela e polvilhar o sal sobre as fatias. Pressionar com um prato e deixar descansar por 15 minutos. Em seguida, secá-las com toalha de papel e grelhar em grelha bem quente.

Recheio

Misturar a salsinha, a ricota, as nozes e a pimenta-do-reino, até obter uma pasta homogênea. Reservar.

Molho

Numa panela, aquecer o azeite, juntar a cebola e o alho e refogar sem parar de mexer. Acrescentar o tomate e ½ xícara de água e cozinhar mexendo de vez em quando até os tomates murcharem. Por último, misturar o manjeriço e o sal. Cozinhar por mais 5 minutos e retirar do fogo.

Montagem

Espalhar as fatias de berinjela numa superfície lisa e distribuir o recheio. Enrolar as fatias como um canelone e dispor numa assadeira de 23cm x 33cm. Despejar o molho sobre os rolinhos e cobrir a assadeira com papel alumínio. Levar ao forno por 25 minutos. Eliminar o papel alumínio e deixar no forno por mais 10 minutos ou até dourar. Retirar do forno e servir em seguida.

Rendimento: 12 rolinhos