PRATO PRINCIPAL | VEGETARIANO

Berinjela à Parmegiana Vegetariana Crocante, no Forno

A berinjela à parmegiana empanada na Farofa Pronta Tradicional PQ e assada no forno, até tostar.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



4 porções | Forno a 200 °C, até tostar

INGREDIENTES

BERINJELA

2	berinjelas em rodelas grossas
Ovos batidos, o suficiente para passar as rodelas	
100 g	Farofa Pronta Tradicional PQ
Molho de tomate a gosto (sugestão: prepare o seu, receita abaixo; se preferir pronto, escolha um de boa qualidade e confira os ingredientes no rótulo)	
1 xícara (chá)	muçarela ralada
Orégano PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
Um fio de azeite para untar	

MOLHO DE TOMATE CASEIRO (SUGESTÃO DO CHEF)

5	tomates maduros, sem pele
½	cebola picada
1 dente	alho picado
2 colheres (sopa)	azeite
Sal, Pimenta-do-Reino PQ e Orégano PQ a gosto	

MODO DE PREPARO

1. **Berinjela**
   Deixe as rodelas de molho em água com 1 colher (sopa) de sal por 10 a 15 minutos. Escorra e seque bem: a umidade atrapalha a farofa de grudar.
2. **Empanar**
   Passe cada rodela no ovo, deixe escorrer e empane na farofa, cobrindo bem os dois lados e a borda.
3. **Forno**
   Asse em forno preaquecido a 200 °C, em assadeira untada, até tostar e ficar bem crocante.
4. **Molho e queijo**
   No prato, ponha o molho de tomate só em parte e ao lado, sem cobrir tudo, para não perder a crocância. Coloque o queijo no caminho do molho.
5. **Tostar**
   Toste o queijo com maçarico e finalize com orégano.

CONSERVAÇÃO

Melhor consumir no dia, enquanto a berinjela está crocante.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA: Farofa Pronta Tradicional PQ | Orégano PQ | Pimenta-do-Reino PQ