



BERINGELAS ASSADAS

Ingredientes

Para 4 pessoas

4 beringelas

150g de tomate-cereja

Ervas aromáticas

Azeite

Passos

- 1.** Corte as beringelas ao meio (longitudinalmente), sem as descascar, e retire a polpa com uma faca.
- 2.** Espalhe meia colher de azeite na polpa de cada meia beringela.
- 3.** Adicione algumas ervas aromáticas, tomate-cereja, sal e pimenta por cima.
- 4.** Leve ao forno a 200 °C, até a polpa ficar macia.