

Empadão de Beringelas

Vegetariano —    45 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/empadao-de-beringelas



Ingredientes

500g de beringelas
100g de cebola
4cl de azeite
20g de alho
100g de cenoura
400g de puré de batata
100g de queijo flamengo
30g de farinha
2dl de natas
Sal marinho q.b
Pimenta preta q.b

Para cobrir o empadão:

100g de broa de milho esfarelada
2 gemas de ovo
3 cl de azeite
4g de colorau

Confeção

1. Leve ao forno as beringelas cortadas ao meio à temperatura de 180°C durante 20 minutos. Retire do forno, deixe arrefecer e raspe com uma colher o interior das beringelas.
2. De seguida, leve ao lume o azeite, junte o alho esmagado, a cebola em meias luas, a polpa das beringelas e a cenoura em tiras muito finas. Tempere com sal e pimenta preta, junte as natas e a farinha dissolvida em água fria.
3. Numa assadeira, coloque um fundo de puré de batata e o recheio das beringelas, cubra com o queijo cortado em cubos e por cima coloque o resto do puré de batata.
4. Misture a broa de milho com as gemas de ovo, o colorau e o azeite, e coloque por cima do empadão. Leve ao forno a 180°C, durante dez minutos, para alourar. Sirva como prato principal.