



Salada de Berinjela

Ingredientes:

3 berinjelas médias
20 tomates-cereja cortados ao meio
1/2 xícara (chá) de azeite
Sal marinho e pimenta calabresa gosto
2 dentes de alhos picados
1 xícara (chá) de folhas de manjeriço
3 colheres (sopa) de suco de limão
12 azeitonas pretas picadas (passar água antes de consumir para tirar o excesso de sal)
250 g de queijo de búfala ou ricota ou tofu picados ou queijo vegano



Modo de preparo:

Aqueça o forno a 180°C. Corte as berinjelas em rodela finas e deixe de molho em água com um pouco de sal durante 15 minutos. Escorra e esprema. Em uma assadeira, distribua a berinjela e os tomates. Tempere com o azeite, sal, pimenta e o alho. Leve ao forno por 40 minutos, mexendo algumas vezes. Retire do forno e deixe esfriar. Coloque em uma saladeira e acrescente as folhas de manjeriço, o limão e a azeitona. Polvilhe com o queijo ou tofu e sirva acompanhada de folhas verdes.

Dica:

Prepare esta receita de véspera para acentuar o sabor. Nesse caso, polvilhe o queijo apenas na hora de servir.



->Se optares por utilizar tofu ou queijo vegano