

## Beringela recheada com atum e queijo



Ingredientes: 250 grama de beringelas  
160 grama de atum em azeite (escorrido)  
200 grama de courgettes  
100 grama de pimento vermelho  
2 unidade de dentes de alho  
8 fatia de queijo mozzarella  
0 quilogramas de alecrim fresco  
0 totaste de tomilho fresco  
0 totaste de sal & pimenta branca  
0 totaste de azeite

### Instruções de preparação:

Lavam-se as beringelas e, sem lhe tirar a pele, corta-se em 8 rodela de 1,5 cm de grossura. Temperam-se com sal e deixa-se soltar o líquido. Corta-se a courgette e o pimento em cubos pequenos e douram-se em 4 colheres de sopa de azeite com alecrim, tomilho e o alho triturado, temperam-se com sal e pimenta e, depois de cozidas, retira-se o alecrim e o tomilho e deita-se o atum. Unta-se com azeite um pirex e põem-se as beringelas e em cima o atum. Pré-aqueça o forno a (200°C) e introduzem-se as beringelas 10 minutos. Retiram-se e coloca-se uma fatia de queijo sobre cada uma. Enfeita-se por cima com tomilho. Leve novamente ao forno somente até fundir o queijo.

Sugestões Adicionais: