

## Beringelas recheadas



Ingredientes: 2 unidade de beringelas  
2 lata de atum  
2 unidade de limas  
0 totaste de azeitonas verdes com pimento  
0 totaste de cebolinhas  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de coentros  
0 totaste de queijo ralado  
1 unidade de requeijão de ovelha  
0 totaste de leite de coco

### Instruções de preparação:

Coloque num recipiente as duas latas de atum, o sumo de 2 limas, as azeitonas verdes com pimentos picadas e as cebolinhas. Tempere com sal e pimenta a gosto. De seguida, separe esta pasta em duas e faça dois recheios. Primeiro use a pasta de atum e misture bem metade do requeijão com bastantes coentros. Depois, use a pasta de atum e misture o leite de coco e o queijo ralado. Envolve muito bem. Depois, coloque ambos os recheios no frigorífico para ficarem frescos enquanto prepara as beringelas. Corte as beringelas em fatias ligeiramente mais grossas para não se partirem e depois grelhe-as com um pouco de azeite na grelha para não se agarrarem. Tempere com sal grosso enquanto grelha. Por fim, coloque o recheio sobre as fatias de beringela e enrole-as. Sirva de seguida.

Sugestões Adicionais: