

## Canelone de Berinjela



Ingredientes: 1 colher de sopa de azeite de oliva  
1 unidade de dente de alho (amassado)  
1 unidade de berinjela (grande, sem casca e picadinha)  
1 colher de chá de sal  
1 colher de sopa de cheiro-verde (picadinho)  
2 colher de sopa de nozes (picadinhas)  
1 colher de sopa de uva-passa (sem semente)  
200 grama de ricota (amassada)  
3 chávena de molho de tomate  
0,5 chávena de água  
500 grama de massa cozida para lasanha  
50 grama de queijo parmesão (ralado)

### Instruções de preparação:

Em uma panela média, aqueça o azeite em fogo médio e doure o alho. Junte a berinjela e refogue por 5 minutos ou até murchar. Retire do fogo e misture o sal, o cheiro-verde, as nozes, a uva-passa, a ricota e 2 colheres (sopa) de molho de tomate. Reserve. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Em uma panela pequena, coloque o restante do molho de tomate, a água e aqueça, em fogo médio, por 5 minutos ou até ferver. Reserve. Distribua o recheio de berinjela reservado sobre cada massa de lasanha. Enrole a massa em formato de canelone. Coloque em um refratário retangular grande (35 x 22 cm), cubra com o molho quente reservado e polvilhe o queijo e as nozes. Cubra com o papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos. Sirva a seguir. DICA: Deixe a berinjela picada de molho, em água e sal, por 30 minutos antes de usar.

Sugestões Adicionais: é possível complementar o recheio com frango desfiado ou peito de peru cortado em cubinhos. Em ambos os casos, a receita fica muito boa.