

Beringelas Grelhadas



Ingredientes: 3 unidade de beringelas pequenas

1 colher de chá de azeite

1 colher de sopa de de chili

1 colher de sopa de molho de soja

1 unidade de cebola

0 unidade de sementes de sésamo

Instruções de preparação:

Cortar as beringelas no sentido do comprimento e reservar. Numa tigel misturar o azeite, o molho de soja e o chili. Mexer bem. Pincelar as beringelas com esta mistura e levar a grelhar até ficarem douradas. Ao longo do processo ir pincelando as beringelas com a marinada. Por fim, polvilhar com as sementes de sésamo e a cebola picada (se preferir pode usar alho fresco).

Sugestões Adicionais: