



# Beringelas Recheadas com Tomate, Feta e Camarão



## Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo de Camarão 40/60 200g Pescanova
- 150 g de queijo feta
- 2 beringelas
- 1 tomate grande maduro
- 1 c. de chá de alho em pó
- Azeite q.b.
- Orégãos q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Cortar as beringelas no sentido longitudinal, fazer cortes na polpa sem chegar à casca, temperar com sal, untar com azeite, colocar viradas com a polpa para baixo no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal e levar ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos aproximadamente (dependendo do forno). Retirar e, com a ajuda de um garfo, desfazer a polpa, deixando a casca intacta;
3. Retirar a pele e as sementes ao tomate e picar finamente, esfarelar bem o queijo feta e misturar numa tigela com o miolo de camarão. Temperar com o alho em pó, 1 pitada com sal, pimenta preta e 1 c. de café de orégãos, mexer e distribuir pelas metades de beringelas envolvendo com a polpa de beringela assada. Regar com 1 fio de azeite, salpicar com orégãos e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 minutos aproximadamente (dependendo do forno);
4. Servir as beringelas com camarão de imediato com salada de alface e tomate cereja.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

200 g