



Pratos Principais Frango

## Beringelas Recheadas com Frango

20 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

2 beringelas grandes  
1 dente de alho picado  
azeite q.b.  
1 c. de sopa de rama do bolbo de funcho  
raspa de 1 laranja  
queijo mozzarella ralado q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	48,1 kcal	2%*
<b>Proteínas</b>	2,5 g	5%*
<b>Lípidos</b>	0,7 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	8,2 g	3%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Corte as beringelas ao meio no sentido do comprimento e com a ajuda de uma colher, escave a polpa de cada metade. Corte a polpa das beringelas em cubinhos e disponha as metades num pyrex.
- 3 Refogue o funcho e o alho em azeite, durante uns minutos, sem deixar alourar.
- 4 Adicione o pimento, a polpa da beringela e o frango em pedaços e cozinhe cerca de 8 minutos.
- 5 Tempere com sal, pimenta e a rama do funcho e quando estiver quase a terminar, junte a raspa de laranja.
- 6 Recheie as metades de beringela com a carne, polvilhe com queijo e leve ao forno a 180°C cerca de 30 minutos. Acompanhe com salada ou arroz.

