



Pratos Principais Vegetarianos

Beringelas no Forno com Molho de Iogurte e Romã

🕒 15 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

2 c. de sopa de Molho MAGGI

1 Iogurte Natural

2 beringelas médias

1 dente de alho

algumas gotas de sumo de limão q.b.

folhas de hortelã q.b.

140 g de bagos de romã

Informação nutricional

Energia	52,7 kcal	3%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	1,9 g	3%*
Hidratos de Carbono	6,7 g	3%*

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

Preparação

- 1** Lave e seque muito bem as beringelas. Corte-as pela metade e coloque-as num recipiente próprio para o forno, com a parte interior virada para cima. Pré-aqueça o forno a 200° C e leve as beringelas ao forno durante aproximadamente 30 minutos. Retire-as do forno e deixe arrefecer.
- 2** Pique o alho descascado muito bem e misture com o iogurte, com algumas gotas de sumo de limão e com o molho MAGGI. Bata tudo muito bem e espalhe sobre as beringelas. Finalize com folhas de hortelã picadas e bagos de romã.