

## Beringela recheada com atum



- 1 beringela grande
- 2 latas de atum
- 1 cebola
- azeite q.b.
- 1 lata pequena de cogumelos laminados
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 4 colheres (sopa) de natas
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- noz moscada q.b.
- queijo mozzarella ralado

Corte a beringela ao meio, no sentido do comprimento, e retire o miolo com cuidado. Reserve ambas as partes.

Para o recheio, refogue a cebola picada em azeite. Adicione de seguida o atum escorrido, os cogumelos e o miolo da beringela cortado em pedacinhos. Deixe apurar uns minutos até cozer, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Por último adicione o ketchup e as natas, e tempere com sal, pimenta e noz moscada.

Recheie a beringela e polvilhe com queijo mozzarella ralado. Leve ao forno num tabuleiro untado com azeite a gratinar. Sirva com salada.

**Receita publicada em** <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>