



Vegetariano



46 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 1 pimento grande
- 1 beringela
- 2 tomates grandes
- 1 fio de azeite
- 150 g de queijo mozarela ralado

### Recheio:

- 300 g de cebola roxa
- 1 dente de alho
- 25 g de azeite
- 2 tomates maduros
- 200 g de curgete
- 130 g de abóbora
- 50 g de alho-francês
- 1 c. de chá de orégãos
- 1 ramo de tomilho
- 100 g de cogumelos laminados
- 100 g de milho-doce cozido
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

## Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Corte o pimento ao meio e retire as sementes. Abra a beringela ao meio no sentido do comprimento, retire a polpa com uma colher e reserve-a. Corte o tomate junto ao pé e com uma colher retire o interior (deve ficar oco). Reserve.
- 3º Prepare o recheio: coloque no copo a cebola aos pedaços e o dente de alho e pressione a Função Triturar. Com a espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 4º Junte o azeite e refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 5º Adicione a polpa de beringela e a polpa de tomate reservados, dois tomates maduros aos pedaços, a curgete e a abóbora em cubos, o alho-francês em rodela, os orégãos e o tomilho e triture 5 segundos na velocidade 6. De seguida, regule 10 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa.
- 6º A meio da cozedura adicione pelo orifício da tampa os cogumelos laminados, o milho-doce, sal e pimenta a gosto e ajude a misturar os ingredientes com a espátula.
- 7º Deixe arrefecer um pouco e recheie os legumes com este preparado.
- 8º Polvilhe com o queijo mozarela ralado e leve ao forno cerca de 20-30 minutos.

**Nota:** Acompanhe com arroz ou salada.

**Dica:** Acompanhe com arroz ou salada.