

# RECEITA



## MINI PIZZA COM RAGU APIMENTADO DE BERINJELA

### INGREDIENTES: (10 MINI PIZZAS)

- 80 g de berinjela
- 40 g de cebola roxa
- 10 g de alho
- 10 g de alecrim fresco
- 20 ml de azeite
- 50 g de molho de tomate
- Sal, pimenta do reino e pimenta malagueta
- 10 Röstli Rounds
- 100 g de queijo de cabra ralado

### PREPARAÇÃO

1. Corte a berinjela, o alho, a cebola e o alecrim em finas fatias, e em uma frigideira refogue tudo com azeite.
2. Acrescente o molho de tomate e tempere com sal, pimenta do reino e pimenta malagueta a gosto.
3. Por último adicione o queijo de cabra.
4. Frite as batatas Röstli Rounds por 3-5 minutos na fritadeira a 175° C ou asse por 15-20 minutos no forno a 220° C.
5. Coloque o ragu de berinjela sobre as Röstli Rounds com uma colher, e depois asse no forno por 5-10 minutos a 220° C.