

# Beringela grelhada com pasta de tamarindo

Tempo total **105 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção **60 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)  
**2788 kJ / 667 kcal**

Gorduras totais: **51 g** Proteína: **15 g**  
Hidratos de carbono: **22 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

### Beringela grelhada:

- 1** beringela de tamanho médio
- 2** dentes de alho
- 1 colher de sopa** de pasta de tamarindo
- 4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 2 colheres de sopa** de ketchup
- 0,5 colheres de chá** de coentros moídos
- 1 pitada** de pimenta
- 2 colheres de sopa** de azeite

### Tomates cherry:

- 200 g** de tomates cherry
- 1 colher de sopa** de azeite
- 2 colheres de sopa** de vinagre balsâmico
- 2** dentes de alho
- 1 pitada** de sal
- 1 pitada** de pimenta

### Maionese de trufas:

- 4 colheres de sopa** de maionese
- 1 colher de sopa** de pasta de trufas ou de trufas frescas raladas
- 1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**1** de tamanho médio - **2** dentes de alho - **1 colher de sopa** de pasta de tamarindo - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2 colheres de sopa** de ketchup - **0,5 colheres de chá** de coentros moídos - **1 pitada** de pimenta - **2 colheres de sopa** de azeite

Corte a beringela ao meio. Com uma faca, faça cortes suaves no interior em cruz, tendo o cuidado de não cortar a pele.

Esmague o alho através de uma prensa para uma tigela. Adicione a pasta de tamarindo, o molho de soja Kikkoman, o ketchup, os coentros moídos, a pimenta e o azeite e misture bem. Esfregue a beringela com a pasta resultante e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 1 hora.

### Passo 2

**200 g** de tomates cherry - **1 colher de sopa** de azeite - **2 colheres de sopa** de vinagre balsâmico - **2** cloves of de alho - **1 pitada** de sal - **1 pitada** de pimenta

Misture os tomates cherry com o azeite e o vinagre balsâmico. Adicione o alho picado, sal e pimenta e misture bem.

### Passo 3

**4 colheres de sopa** de maionese - **1 colher de sopa** de pasta de trufas ou de trufas frescas raladas - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 colher de sopa** de natas azedas - **2 colheres de sopa** de

Naturalmente  
**1 colheres de sopa** de natas azedas  
**2 colheres de sopa** de queijo parmesão ralado  
**1 pitada** de sal  
**1 pitada** de pimenta  
**0,5 colheres de chá** de mel  
**Para servir:**  
**2 colheres de sopa** de pinhões tostados  
**2 colheres de sopa** de queijo parmesão ralado

queijo parmesão ralado - **1 pitada** de sal - **1 pitada** de pimenta - **0,5 colheres de chá** de mel  
Misture a maionese com a pasta de trufas, o molho de soja Kikkoman, as natas azedas e o queijo parmesão ralado. Tempere a gosto com sal, pimenta e mel e mexa até ficar bem misturado.

#### **Passo 4**

**2 colheres de sopa** de pinhões tostados - **2 colheres de sopa** de queijo parmesão  
Coloque as metades das beringelas num grelhador em lume médio e grelhe durante 20 a 25 minutos, virando de vez em quando. Grelhe os tomates com as beringelas ou salteie-os rapidamente numa frigideira.

Sirva a beringela grelhada com a maionese de trufas, os tomates, os pinhões e o queijo parmesão ralado.