

### Modo e Preparo (Suflês)

Untar uma forma refratária (mínimo de 10 cm altura) com manteiga e farinha. Separar as claras das gemas, misturar o molho branco (frio) com o miolo da berinjela (frio) e acrescentar as gemas. Mexer até ficar homogêneo. Bater as claras em neve e misturar aos poucos no preparado de berinjela com movimentos lentos. Colocar na forma e assar por 20 minutos em forno médio para alto. Depois, abaixar a temperatura e assar por mais 20 minutos. Não abra o forno durante o cozimento. Tirar do forno e servir.



**FAZENDA  
BANANAL**

Paraty - Brasil



**FAZENDA  
BANANAL**  
Paraty - Brasil



## SUFLÊ DE BERINJELA

---

### Ingredientes (Berinjela)

- 2 berinjelas descascadas
- 1 cebola média picadinha
- 3 dentes de alho picadinhos
- 2 col sopa de azeite ou óleo
- Sal e pimenta
- Cheiro verde picado

### Ingredientes (Molho Branco)

- 1/2 litro de leite
- 2 col sopa manteiga
- 1 col sopa farinha de trigo
- sal e pimenta
- noz moscada (opcional)

### Ingredientes (Suflê)

- Manteiga e farinha para untar a forma
- 4 ovos

### Modo de Preparo (Berinjela)

Cortar o miolo das berinjelas em cubos pequenos. Refogar no óleo ou azeite o alho, cebola e berinjelas até ficarem desmanchando. Temperar com sal, pimenta e o cheiro verde. Reservar.

### Modo de Preparo (Molho Branco)

Em uma panela média dourar bem a manteiga sem deixar queimar. Acrescentar a farinha, mexer e deixar cozinhar um pouco. Acrescentar o leite (em temperatura ambiente) aos poucos até atingir uma consistência cremosa. Colocar sal e pimenta e noz moscada. Reservar.