

Escalope de alcatra enroladinho com Berinjela

10 porções

Ingredientes

ou

4 colheres de sopa de óleo de canola (32 g)

ou

2 unidades de berinjela crua (400 g)

ou

500 gramas de alcatra crua

ou

500 gramas de tomate cereja ou grape

ou

1 saco pequeno de sal refinado (15 g)

ou

2 colheres de sopa, picado de manjeriço, fresco (5 g)

Método de preparo

1

1. Fatias bem finas as berinjelas. Em uma frigideira média, coloque 2 colheres [sopa] de óleo e leve ao fogo médio para aquecer. 2. Posicione as fatias de berinjela na frigideira e grelhe de ambos os lados. Reserve. 3. Sobre uma tábua, disponha os escalopes de alcatra e tempere com sal a gosto. 4. Coloque uma fatia de berinjela sobre cada um deles e enrole, assim como um bife à rolê. E, caso seja necessário, prenda com a ajuda de um palito de dente. 5. Aqueça novamente, em fogo médio, a frigideira em que as berinjelas foram grelhadas, coloque 2 colheres [sopa] de óleo e leve a carne para dourar e grelhar. Reserve. 6. Ainda na mesma frigideira, coloque os tomates para grelharem, até estarem macios. O ponto correto é quando estão começando a se desmanchar, mas ainda mantém o seu formato. 7. Coloque folhas de manjeriço sobre os tomates e sirva acompanhados da carne. Dica: caso não tenha manjeriço, você pode utilizar folhas de salsinha.