



Caviar de beringela

Ingredientes:

BERINGELAS PELADAS	1 KG	PIMENTA-DE-CAIENA
SUMO DE LIMÃO	40 G	FIO DE AZEITE
SAL		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Beringelas Sumo de limão Sal Pimenta-de-Caiena	1 kg 40 g – –	Inserir na cuba	 120°C	700 rpm	10 min.	Aberto	
2	Azeite	1 fio	Adicionar o fio de azeite	–	Turbo	10 a 15 s	Fechado	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode modificar a espessura do caviar de beringelas em função do número de Pulse/Turbo que acionar.