

# BERINGELAS COM QUEIJO FETA E COMINHOS



## CONFEÇÃO

1. Cozinhe as cebolas na Actifry com a colher de azeite durante 5 a 6 minutos.
2. Adicione as beringelas, os oregãos, metade da água, a folha de louro, o sal, a pimenta e um pouco de cominhos. Cozinhe por 10 minutos.
3. Adicione os tomates, a restante água e o alho. Cozinhe novamente por 10 minutos.
4. Adicione a hortelã picada fresca e o queijo feta. Cozinhe por 3 a 4 minutos.
5. Retifique os temperos e sirva polvilhado com pinhões.

## INGREDIENTES

- 1 COLHER ACTIFRY DE AZEITE
- 3 BERINGELAS MÉDIAS CORTADAS EM CUBOS (DEPOIS DE SALGADAS E ESCORRIDAS DE ÁGUA)
- OREGÃOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE CHÁ DE COMINHOS
- 100 ML DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA
- 2 TOMATES DESCASCADOS E PICADOS
- 3 DENTES DE ALHO FINAMENTE PICADOS
- 100 G DE QUEIJO FETA
- HORTELÃ FRESCA
- 30 G DE PINHÕES