



**INGREDIENTES** 1 berinjela grande em fatias finas no sentido do comprimento 400g de leite de coco

2 pimentas verdes sem sementes em fatias

4 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de pasta de tamarindo

3 colheres de chá do tempero

[INDIAN](#)

da Cuesta Sabores

Sal e pimenta à gosto.

**MODO DE PREPARAR** Em 300ml de água morna adicione o alho, a pimenta verde, o tempero [INDIAN](#) e deixe ferver por 10 minutos até engrossar. Tempere com sal e pimenta à gosto. Acrescente o leite de coco e a pasta de tamarindo.

Disponha as fatias de berinjela numa assadeira forrada com papel alumínio e pincele-as com o molho picante. Asse no forno pré-aquecido até dourar.

Sirva as berinjelas com o molho picante com pão sirio ou indiano.