

# BERINJELA À PARMEGGIANA

## INGREDIENTES

4 berinjelas descascadas  
1 lata de molho de tomate  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
100 g de queijo ralado  
200 g de muçarela  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias não tão grossas.  
Num refratário coloque 2 colheres (sopa) de molho de tomate e 2 de água.  
Misture bem e espalhe no fundo do refratário.  
Coloque uma camada da berinjela.  
Cubra com um pouco de molho, colocando orégano, pimenta-do-reino e sal.  
Coloque um pouco de queijo ralado.  
Repita as camadas até acabar os ingredientes.  
Cubra com filme plástico e leve ao micro-ondas na potência máxima, por 30 minutos.  
Retire o filme plástico.  
Cubra tudo com a muçarela e leve ao forno convencional por 10 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33412-berinjela-a-parmeeggiana.html>