

# LASANHA DE BERINJELA E ABOBRINHA

## INGREDIENTES

1 berinjela cortada em fatias no sentido do comprimento

1 abobrinha cortada em fatias no sentido do comprimento

1/2 cebola em cubos

2 dentes de alho

1 tomate em cubos

1 lata de atum

1/2 xícara de brócolis

Ricota/cottage ou requeijão cremoso light

pimentão

manjericão

1 colher (sopa) colorau

sal

## MODO DE PREPARO

Coloque as fatias de abobrinha e berinjela para gratinar em frigideira antiaderente (sem óleo).

Vire-as quando estiverem douradinhas e reserve.

Em uma panela, doure a cebola e o alho.

Acrescente o tomate, o atum, o colorau e corrija o sal.

Por último acrescente o brócolis e o pimentão.

Em um refratário, preencha o fundo com berinjela, seguido por molho e posteriormente ricota, cottage ou o requeijão, colocando a mesma sequência, finalizando com cottage, requeijão ou ricota.

Polvilhe com manjericão.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos (até dourar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33810-lasanha-de-berinjela-e-abobrinha.html>