

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).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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