Abobrinha gratinada fácil

Ingredients

1 abobrinha cortada em rodelas

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

400 gramas de mussarela ralada

Sal a gosto

Orégano a gosto

Azeite a gosto

Pimenta a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Espalhe um pouco de azeite no fundo de um refratário (ou louças que possam ir ao forno) e monte uma camada de abobrinha;

Coloque a cebola, o sal, o orégano, a mussarela, a pimenta e o alho sobre a camada de abobrinha;

Cubra com mais um pouco de azeite de azeite e repita o processo;

Finalize a montagem com uma camada de mussarela;

Na sequência, cubra o recipiente com papel alumínio e leve-o para assar em forno pré-aquecido a 180º graus por cerca de 15 minutos. Depois, retire o papel alumínio e deixe assar por mais 7 minutos.

Agora está pronto para servir. Bom apetite!