Lasanha de berinjela e abobrinha

Ingredients

2 berinjelas fatiadas em lâminas fina

2 abobrinhas italianas fatiadas em lâminas finas

6 tomates maduros cortados em 4 partes

1/2 cebola cortada em fatias

4 dentes de alho picados

200 gramas queijo meia cura em fatias

100 gramas queijo meia cura ralado

Manjericão a gosto

3 colheres de chá de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Orégano a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Coloque a berinjela e a abobrinha em uma solução de água com sal e reserve;

No liquidificador, bata os tomates até obter um líquido homogêneo e reserve;

Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho por alguns minutos;

Adicione o tomate batido, o manjericão e tempere com sal e pimenta-do-reino;

Misture bem e deixe esse molho ferver por cerca de 5 minutos;

Escorra a berinjela e a abobrinha e grelhe as fatias em uma chapa quente (ou em uma frigideira) de ambos os lados e reserve;

Em uma assadeira, faça camadas intercaladas de molho de tomate, berinjela, abobrinha e fatias de queijo meia cura. Faça essas camadas até finalizar os ingredientes;

Polvilhe o orégano, queijo ralado por cima e leve ao forno preaquecido a 200 ºC por cerca de 20 minutos;

Sirva com folhas de manjericão frescas. Bom apetite!