Lasanha de berinjela

Ingredients

3 berinjelas grandes fatiadas finamente

1/2 cebola média picada

2 a 3 dentes de alho picados ou amassados

1 lata de molho de tomate

Azeitonas sem caroço cortadas a gosto

300 gramas de queijo mussarela ralado

300 gramas de presunto fatiado

2 colheres de sopa de azeite

1 copo de requeijão cremoso

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela, esquente um fio de azeite e grelhe todas as fatias de berinjela de ambos os lados. Reserve;

Na mesma panela, despeje o restante do azeite, deixe esquentar e doure a cebola e o alho;

Adicione as azeitonas e o molho de tomate. Cozinhe por 10 minutos;

Ajuste os temperos do molho;

Em um refratário que pode ser levado no forno, coloque uma fina camada de molho;

Depois, faça uma camada de berinjela e outra de presunto picado;

Repita o processo até acabar os ingredientes, finalizando com o molho;

Por cima polvilhe metade do queijo ralado, espalhando bem;

Faça uma camada com o requeijão e finalize com o restante do queijo ralado;

Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos ou até o queijo gratinar;

Sirva e bom apetite!