

Berinjela à Parmegiana!



Essa berinjela é muito gostosa e, mesmo àquelas pessoas que não são muito fãs de berinjela, quando experimentam feita desse jeito, acabam gostando. Era o que acontecia comigo quando criança...só gostava desse vegetal quando a vovó Ruth preparava com molho de tomate e bastante muçarela derretida. Depois acabei apreciando berinjela feita de qualquer maneira. Vale experimentar!!

Ingredientes:

2 berinjelas cortadas em rodela

1 lata de tomate pelado

2 tomates cortados em rodela

1 cebola grande cortada em meias rodela

Sal e pimenta à gosto

Orégano fresco ou seco à gosto

200 g de muçarela ralada

Modo de fazer:

Lave as berinjelas e corte-as em rodela. Besunte com sal e azeite e leve as rodela para grelhar rapidamente numa frigideira, virando de um lado e do outro. Reserve.

Refogue os tomates pelados picados numa panela com azeite, cebola, alho e sal. Deixe ferver até reduzir um pouco. Reserve.

Montagem: Coloque um pouco do molho de tomate no fundo de um refratário, depois uma camada de berinjela, uma camada de tomates em rodela, outra camada de cebola e orégano com um pouco mais de sal e pimenta. Jogue a muçarela por cima e se necessário monte outra sequencia de camadas terminando com o queijo. Leve para assar em forno a 200°C por 20 minutos ou até o queijo estar bem derretido e dourado.