

**Data: 12/11/2011**

## **BERINJELA DE ASSADEIRA**

Ingredientes:

2 berinjelas grandes cortadas em rodela com casca  
1 cebola grande cortada em fatias  
4 tomates maduros cortados em fatias  
2 dentes de alho amassados  
2 folhas de louro  
½ xícara (chá) de azeitonas pretas  
200g de queijo fresco light cortado em tiras finas  
Sal a gosto  
1 ramo de orégano fresco picado (2 colheres (chá))  
½ xícara (chá) de azeite de oliva

Modo de Preparo:

Passa uma pitada de sal nos dois lados das rodela de berinjela. Em um refratário disponha em camadas: berinjela, cebola, tomate, alho, louro, azeitonas, queijo e salpique orégano. Regue com azeite e leve ao forno pré-aquecido (180°C) por aproximadamente 1 hora.

