

## Lazanha de vegetais

### Ingredientes:

01 Berinjela  
02 Abobrinhas  
150 grms de Champignon  
300 grms de Cottage  
500 grms de Molho de Tomate Fresco  
02 Colheres de Manteiga  
100 grms de Parmesao

### Modo de preparo:

Corte as berinjelas e abobrinhas no sentido do comprimento na espessura de 1 cm. Reserve.

Numa frigideira, coloque um pouco de manteiga e chapeie todas as fatias da berinjela e abobrinha.

Num refratário, coloque 1 concha de molho de tomate e cubra com fatias da berinjela, coloque um pouco mais de molho e coloque as fatias da abobrinha, coloque um pouco dos champignons, colheradas do queijo cottage. Comece as camadas novamente e termine com molho. Polvilhe o parmesão.

Leve ao forno para gratinar

---