LASANHA DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

1/2 lata de tomate pelado

2 dentes de alho

1 cebola pequena

queijo mussarela a gosto

azeite de oliva a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

manjericão fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho

Coloque o tomate pelado picado

Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 10 minutos; se ficar muito seco, acrescente um pouquinho de água

Depois de pronto, adicione as folhas de manjericão ou outra erva de sua preferência

Corte as berinjelas em fatias no sentido do comprimento

Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque as fatias de berinjela para grelhar dos dois lados

Em um refratário coloque uma camada fina de molho de tomate

Em seguida, uma fatia de berinjela, molho de tomate e o queijo

Repita esse processo até a última fatia

Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10046-lasanha-de-berinjela.html