

LASANHA DE BERINJELA (SEM MASSA)

INGREDIENTES

Lasanha

3 berinjelas médias em fatias finas

Óleo de girassol para fritar

250g de queijo mozzarella

3 tomates grandes sem pele em rodela finas

Sal

1 xícara de parmesão ralado para polvilhar

Molho

1/2 cebola média ralada

1 colher (sopa) de óleo de girassol

3 tomates sem pele e sementes picadinhos

1 colher (chá) de folhas de manjericão

1 colher (café) de orégano

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lasanha

Frite as fatias de berinjela em frigideira untada com óleo até dourar dos 2 lados.

Em refratário untado com óleo, monte em camadas seguindo a sequência abaixo:

Berinjela => Fina camada de molho de tomate => Fatia de mozzarella => Rodela de tomate => Berinjela novamente

Ao final, despeje o restante do molho e polvilhe o parmesão.

Leve ao forno quente pré-aquecido a 250 °C por 15 minutos ou até aquecer bem.

Molho

Refogue bem a cebola ralada no óleo.

Junte o tomate e as ervas e tempere com sal a gosto.

Deixe ferver até o tomate desmanchar parcialmente e adicione água somente se necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13206-lasanha-de-berinjela-sem-massa.html>