LASANHA GREGA (MOUSSAKA)

INGREDIENTES

400 g de carne moída

4 batatas grandes

2 berinjelas grandes

300 g mussarela fatiada

1 cebola picada

1/2 lata de molho de tomate

2 tomates picados

2 dentes de alho picado

tempero a gosto

500 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) de noz moscada em pó

parmesão ralado a gosto

óleo (pra fritar)

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas no sentido do comprimento, cerca de 1 cm.

Coloque sobre um escorredor e em baixo uma bacia.

Salpique sal para tirar o amargor.

Deixe descansar por 20 minutos (as berinjelas vão soltar água).

Descasque as batatas e coloque pra cozinhar até ficar al dente, reserve.

Refogue a cebola e o alho com a carne moída.

Adicione os tomates picados e o molho de tomate.

Tempere a gosto e reserve.

Em fogo médio derreta a manteiga e coloque a farinha de trigo.

Misture até dissolver.

Adicione o leite, a noz moscada e o sal a gosto.

Misture sem parar até engrossar um pouco e reserve.

Corte as batatas em rodelas (cerca de 1 cm).

Frite em óleo quente, tempere com sal e reserve.

Seque as berinjelas no papel-toalha e frite com um fio de óleo.

Em um refratário disponha um pouco de molho branco, as batatas, as berinjelas, a carne e a mussarela.

Faça até terminar as camadas (termine com molho branco e mussarela).

Salpique parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14019-lasanha-grega-moussaka.html