

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 escurredor 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 rodela (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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