

# 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 escurridor 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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