LASANHA DE BERINJELA DA THAMIRIS LOREN

INGREDIENTES

3 berinjelas médias

500 g de carne moída

3 tomates grandes maduros

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1/2 pimentão vermelho pequeno

1 cebola grande

4 dentes de alho grande

300 g de queijo mussarela fatiado

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias finas e coloque em uma vasilha com água.

Troque a água 3 vezes de 15 em 15 minutos.

Em um pilão coloque o alho e o sal e amasse até ficar uma pasta.

Corte a cebola, o pimentão e o tomate em cubos pequenos.

Em fogo baixo, coloque em uma panela o azeite, o alho, a cebola e o pimentão, mexendo até que doure.

Acrescente a carne moída e mexa.

Deixe cozinhar e quando estiver grudando na panela coloque os tomates e o extrato.

Deixe cozinhar por 3 minutos.

Em uma travessa, faça uma camada de berinjela e outra do molho de carne moída até acabar os ingredientes.

Finalize com o queijo mussarela por cima.

Leva ao forno à 200°C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15189-lasanha-de-berinjela-da-thamiris-loren.html