

LASANHA DE BERINJELA SEM MACARRÃO RECHEADA COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
150 g de presunto fatiado
150 g de mussarela fatiada
6 tomates médios
1/2 cebola grande ou 1 pequena
2 a 3 dentes de alho amassados
2 pitadas de cominho em pó
2 pitadas de coentro em pó
1/2 colher (chá) de páprica doce
2 colheres (sopa) de orégano
2 colheres (sopa) de manjericão seco
folhas de manjericão fresco (opcional)
óleo ou azeite de oliva
queijo parmesão
sal

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata os tomates no liquidificador.

Em uma panela com um pouco de óleo ou azeite de oliva, doure o alho e em seguida adicione a cebola picada. Mexa até a cebola ficar transparente.

Adicione o tomate batido, o pó de cominho, o pó de coentro, a páprica doce, o orégano e o sal.

Deixe cozinhar em fogo médio até ter uma consistência boa, então desligue e adicione o manjericão seco. Reserve.

BERINJELA:

Berinjela: Corte a berinjela em fatias não muito finas.

Salpique com sal e, numa frigideira untada com óleo ou azeite, frite cada fatia dos dois lados, até ficar levemente marrom. Deixe absorver o óleo numa toalha de papel.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma de alumínio, cerâmica ou vidro média com um pouco de óleo ou azeite de oliva. Coloque uma camada de fatias de berinjela, cobrindo todo o fundo. Passe uma camada de molho sobre a camada de berinjela, depois coloque uma camada de presunto fatiado, uma camada de mussarela fatiada, e repita o processo.

Adicione a última camada de fatias de berinjela. Por fim, cubra a lasanha com uma camada de molho e salpique queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por 30 minutos ou até o queijo parmesão ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16377-lasanha-de-berinjela-sem-macarrao-recheada-com-presunto-e-mussarela.html>