

LASANHA DE BEIRINJELA DA ISA

INGREDIENTES

1 berinjela grande
2 tomates
1 cebola
1/2 pimentão
1 tablete de tempero
1 colher (sopa) de extrato de tomate
250 g de queijo
250 g de presunto
1 peito de frango, desfiado e temperado a gosto
1 pacote de queijo ralado
sal a gosto
orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas e corte no sentido horizontal.

Coloque as berinjelas em uma panela com água até cobrir e deixe cozinhar por 5 minutos.

Depois tire-as da água e reserve.

Bata o tomate, cebola e pimentão no liquidificador, depois despeje o molho em uma panela e coloque o tablete de tempero e o extrato.

Deixe dar fervura, caso ache necessário, coloque sal a gosto.

Em seguida, com o molho já pronto, pegue uma assadeira de tamanho pequeno e unte com um pouco de molho.

Depois coloque uma camada de berinjela, mais uma camada de molho, o presunto, o frango desfiado e o queijo.

Polvilhe queijo ralado e o orégano.

Deixe no forno por 30 minutos, em 250° C.

Depois é só servir com um outro acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20654-lasanha-de-beirinjala-da-isa.html>