

LASANHA DE BERINJELA FÁCIL

INGREDIENTES

3 a 4 berinjelas grandes fatiadas em tiras (depende da travessa)

4 a 5 tomates fatiados em rodelas médias (se estiverem muito finas, torram)

200 ou 400 g de mussarela (depende da travessa e se é fatiada ou ralada)

garrafa de azeite de oliva extra (para o preparo das berinjelas)

MODO DE PREPARO

Unte a base da forma com azeite e arranje as fitas de berinjelas tentando fechar o máximo.

E mais um fio de azeite sobre elas.

Adicione rodelas de tomate e cubra com a mussarela.

Em seguida, acrescente as tiras de novo cobrindo tudo e coloque um fio de azeite sobre elas.

Repita as camadas, acabando sempre com o queijo, para ter o gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/22379-lasanha-de-berinjela-facil.html>