

LASANHA DE BERINJELA SABOROSA

INGREDIENTES

3 berinjelas grande
2 sachês de molho de tomate
500 g de carne moída
1 cebola
cebolinha picada
250 g de mussarela
250 g de presunto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias finas seguindo o comprimento.

Cozinhe por 5 minutos em uma panela com água fervente e com sal para tirar o amargo da berinjela, tire e deixe escorrer.

Refogue a carne moída com alho, cebola e a cebolinha, junte o molho e deixe apurar.

Em um refratário, coloque um pouco de molho, uma camada de berinjela, presunto e mussarela.

Coloque novamente molho e repita esse processo, finalizando com mussarela e molho.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos, com temperatura a 180° C.

Não coloque muito molho pois a berinjela solta bastante água.

Se preferir, salpique um pouco de manjeriço antes de levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23005-lasanha-de-berinjela-saborosa.html>