

LASANHA DE BERINJELA À BOLONHESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de cebola picada

2 dentes de alho picados

250 g de carne moída (patinho)

5 xícaras (chá) de tomate pelado picado (com o molho)

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira untada com o azeite e doure cada fatia de berinjela.

Lembre-se de virá-la de vez em quando para que doure dos dois lados e reserve.

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.

Acrescente a carne moída e deixe-a fritar até que toda a água que irá formar evapore.

Em seguida, acrescente o tomate pelado, misture e deixe apurar por 10 minutos no fogo médio. Acrescente a salsinha, o sal, misture e reserve.

Em um refratário, alterne camadas de molho e fatias de berinjela, finalizando com o molho.

Salpique o queijo e leve ao forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25112-lasanha-de-berinjela-a-bolonhesa.html>