

MUSSACÁ DELICIOSO

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

500 g de carne moída

150 g de queijo fatiado

azeite de oliva

sal a gosto

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias, aproximadamente 5 fatias cada uma.

Coloque as fatias em uma tigela refratária retangular grande, arrumando de forma que ocupe toda a forma com no máximo três camadas.

Sobre cada camada, coloque um fio de azeite e, sobre a última, também sal a gosto.

Em uma panela, coloque um fio de azeite, a carne moída e sal a gosto, refogando até que toda a carne fique cozida.

Coloque a carne moída sobre a berinjela no refratário e cubra totalmente com as fatias de queijo.

Por fim, polvilhe queijo parmesão ralado sobre.

Coloque a forma em forno preaquecido e deixe assar a 180º C por aproximadamente 30 minutos ou até que o queijo fique bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27115-mussaca-delicioso.html>