

LASANHA DE BERINJELA, TOMATE E TRÊS QUEIJOS (VEGETARIANA)

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

50 ml de azeite

1 cebola média

4 dentes de alho

4 tomates bem vermelhos

200 ml de água quente

1 colher de tomilho

pouco sal (queijo tem sal)

200 g queijo branco

50 g gorgonzola

50 g parmesão ralado (preferencialmente fresco)

MODO DE PREPARO

Fatie as berinjelas em cortes longitudinais (de ponta a ponta), ressaltando que cada berinjela dá na média de 08 fatias.

Coloque as fatias em forno alto por 10 minutos, em forma untada de azeite.

Jogue fios de azeite sobre as berinjelas, com uma pitada de sal.

Refogue o alho, a cebola, os tomates sem semente bem picadinhos e a água e cozinhe.

Adicione o tomilho, o sal e uma pitada de açúcar.

Unte um refratário médio com azeite, acrescente um pouco do molho, algumas fatias de berinjela, 150 g de queijo branco fatiado pra cobrir.

Em seguida, coloque mais molho, mais berinjela e aperte pra ficar tudo bem juntinho e dar consistência de lasanha.

Depois, adicione 50 g de queijo branco, 50 g de queijo gorgonzola bem espalhado, molho, berinjela restinho de molho, 50 g de parmesão bem espalhado, fio de azeite e um pouquinho de tomilho pra finalizar.

Leve ao forno por 25 minutos em fogo médio a alto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27378-lasanha-de-berinjela-tomate-e-tres-queijos-vegetariana.html>