

LASANHA DE BERINJELA COM SOJA

INGREDIENTES

3 colheres de chá de sal
1 berinjela grande
2 xícaras de soja texturizada fina de carne
1 cebola picada
4 dentes de alho machucados
1 tablete de caldo de carne
1 colher de sopa de orégano
1 colher de chá de cominho
1 xícara de extrato de tomate
coentro a gosto
300 g de ricota ralada
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de maisena
1 xícara de leite
4 colheres de sopa de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Enquanto aguarda a fervura da berinjela e da soja, frite os dentes de alho em uma panela média, adicione a cebola picada, o coentro (a gosto), o caldo de carne e o cominho.

Refogue e depois acrescente a soja e refogue mais um pouco.

Acrescente o extrato de tomate, o orégano e 1 xícara de água.

Ferva tudo, por 10 minutos.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a manteiga ou margarina, acrescente o xícara de leite e a maisena.

Mexa bem para dissolver a maisena totalmente e depois espere engrossar.

Quando já estiver no ponto, acrescente as 4 colheres de sopa de queijo ralado e se necessário uma pitada de sal.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue um pirex retangular e forre o fundo com o molho a bolonhesa.

Coloque por cima, as fatias de berinjela e cubra as mesmas com outra camada de molho a bolonhesa.

Jogue a ricota ralada, forre com outra camada de berinjela e novamente o molho a bolonhesa.

Para finalizar acrescente o molho branco.

Forre com papel alumínio e coloque no forno preaquecido, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27804-lasanha-de-berinjela-com-soja.html>