

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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