LASANHA DE BERINJELA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

1 berinjela média

1 sachê de molho de tomate

400 g de mussarela

300 g de carne moída

sal, cebola e alho

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com a cebola, sal e alho.

Junte o molho de tomate.

Corte a berinjela em fatias finas.

Em uma panela, coloque 500 ml de água para ferver, com um pouco de sal.

Quando a água estiver quente, coloque as berinjelas para escaldar.

Retire as berinjelas e reserve.

Em uma assadeira, coloque um pouco de molho e intercale com uma camada de berinjela, mussarela e molho.

Leve ao forno por, cerca de, 20 minutos para derreter o queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27955-lasanha-de-berinjela-maravilhosa.html