

MOUSSAKA (LASANHA DE BERINJELA)

INGREDIENTES

4 batatas grandes cozidas e fatiadas (fatias finas)
2 berinjelas grandes fatiadas (fatias finas)
azeite extra-virgem à vontade
1/2 kg de carne moída sem gordura (substituímos por 2 xícaras de proteína texturizada de soja)
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de salsinha picada
1/2 colher de sopa de canela em pó
1 tablete de caldo de carne
400 g de catupiry
2 ovos
1 xícara de leite desnatado
250 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Deixe a berinjela fatiada de molho na água.

Refogue a cebola e o alho no azeite morno.

Quando estiver bem quente, coloque a carne, o sal, a pimenta, a canela, o louro e o caldo de carne.

Quando estiver tudo bem misturado e a carne cozida, desligue o fogo, acrescente a salsinha e reserve.

Unte um refratário fundo (daqueles tipo Marinex, que pode ir ao forno) com azeite.

Coloque uma camada de batata, cubra com uma camada média de catupiry, uma camada de carne e finalizando uma camada de berinjela.

Vá fazendo as camadas até sobrar uns 2 cm para a borda do refratário.

Misture os 2 ovos, o leite e 50 g de queijo parmesão ralado.

Com delicadeza, despeje essa mistura por cima das camadas (a mistura vai preencher os "vazios").

Depois, polvilhe tudo com queijo ralado restante (200 g), e coloque para assar em forno médio, até gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32957-moussaka-lasanha-de-berinjela.html>