

LASANHA À BOLONHESA COM BERINJELA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 100 g de bacon em cubos

400 g de carne moída

1 cebola picada

1 dente de alho picado

1 cenoura ralada

1 berinjela em cubos

3 latas de molho de tomate

1 folha de louro

sal, pimenta-do-reino e manjericão fresco picado a gosto

MODO DE PREPARO

Para o molho aqueça uma panela em fogo médio e refogue o bacon na própria gordura até começar a dourar.

Adicione a carne e frite por 5 minutos ou até dourar.

Despeje a cebola, o alho e refogue por 2 minutos.

Acrescente a cenoura, a berinjela e refogue por 2 minutos.

Junte o molho, o louro, sal, pimenta e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando.

Adicione manjericão e desligue.

Espalhe um pouco de molho no fundo de um refratário retangular grande. Faça uma camada de massa, de molho, de presunto, de queijo, de molho e de massa, finalizando em massa e molho.

Polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até gratinar. Deixe descansar por 10 minutos e sirva decorada com manjericão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33003-lasanha-a-bolonhesa-com-berinjela.html>