

LASANHA DE BERINJELA REFOGADA

INGREDIENTES

- 1 berinjela
- 2 cebolas cortadas em rodela
- 1/2 pimentão verde cortado em cubos
- 1/2 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1/2 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 xícara de azeite
- 1/2 xícara de vinagre
- 1/2 vidro de azeitona verde descarapada e fatiada
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho
- 2 cenouras cortadas em cubos
- 1 colher de sobremesa de pimenta do reino
- 1 sachê de molho de tomate com tempero
- 1 colher de sopa de manjericão
- 1 colher de sopa de orégano
- 300 g de presunto
- 300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e corte em 4 fatias iguais no sentido longitudinal, em fatias no sentido transversal e em vários pedaços iguais de aproximadamente 3 cm.

Coloque as fatias numa vasilha.

Coloque nesta vasilha uma solução aproximada de 3 litros de água, 2 colheres de sopa de sal e 1 xícara de vinagre.

Coloque outra vasilha virada para baixo para manter as fatias de Berinjela em imersão durante 30 minutos.

Cozinhe as cenouras no bafo.

Descarte a solução da berinjela.

Na mesma vasilha, junte todos os ingredientes exceto o presunto e a mussarela e misture bem até ficar homogêneo, junto com 2 colheres de sopa de sal.

Coloque metade desta mistura numa travessa refratária e cubra com a metade do presunto e da mussarela.

Coloque outra metade da mistura na travessa e cubra com o restante do presunto e mussarela.

Leve ao forno e mantenha em fogo médio por 1 hora.

Tire do forno e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34669-lasanha-de-berinjela-refogada.html>