

# LASANHA DE BERINJELA COM QUEIJO PRATO

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 2 pacotes de molho de tomate pronto

2 dentes de alho amassado

50 g de cebola picada em cubinhos

100 ml de leite

sal, pimenta, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto

azeite a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo prato fresco ralado

### DECORAÇÃO:

Decoração: salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte em fatias finas as berinjelas (círculo ou longitudinal) e reserve.

Em uma panela grande e funda frite o alho e as cebolas.

Adicione os pacotes de molho de tomate e misture o leite.

Jogue todas as berinjelas cortadas e cozinhe por 10 minutos, desligue.

Em uma forma untada coloque uma camada de molho, uma camada de berinjela, uma camada de queijo prato ralado.

Repita até forrar a forma e acabar os ingredientes.

Por último coloque uma camada de queijo e leve ao forno a 200°C por 25 a 30 minutos.

Sirva com vinho tinto e coloque cebolinha e salsinha para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34769-lasanha-de-berinjela-com-queijo-prato.html>