

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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