

# LASANHA DE BERINJELA DA FER

## INGREDIENTES

5 berinjelas grandes  
2 litros de água fria  
2 colheres de sal refinado  
500 g de muçarela ralada  
1 pacote de queijo parmesão ralado  
500 g carne moída  
2 sachês de molho de tomate pronto  
250 g de farinha de trigo  
1 cebola picada

## MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em fatias na vertical.

Em uma bacia acrescente a água e o sal e coloque as berinjelas de molho por 10 minutos. Empane as berinjelas na farinha de trigo e frite em óleo quente, reserve.

Em uma panela frite o alho e a cebola e refogue a carne moída até dourar.

Acrescente o sachê do molho de tomate e refogue por 10 minutos.

Adicione tempero a gosto (sal, pimenta).

Monte as camadas com a berinjela, o molho e o queijo.

No final coloque molho, o queijo muçarela e o queijo parmesão.

Leve ao forno até gratinar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35150-lasanha-de-berinjela-da-fer.html>