

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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