

# 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>