LASANHA DE BERINJELA COM CARNE E MUSSARELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias cortadas em fatias finas

500 g de muçarela fatias finas

500 g de carne moída

1 cebola

1 passata de tomate

1 alho

cheiro-verde

sal a gosto

1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas no sentido de cumprido em fatias finas

Refogue a carne moída, acrescentando a cebola, cheiro

Escorra bem as berinjelas

Leve ao forno em média de 40 minutos a 1 hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3613-lasanha-de-berinjela-com-carne-e-mussarela.html