LASANHA DE ABOBRINHA E BERINJELA

INGREDIENTES

1 cebola grande

5 tomates

5 abobrinhas

3 berinjelas

1 copo de molho de tomate (200 ml)

1 litro de leite

2 colheres de sopa bem cheia de amido de milho

400 ml de creme de leite de caixinha

sal a gosto

200 g de queijo mussarela picado

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Frite bem a cebola, acrescente o tomate picado e mexa.

Coloque a berinjela e a abobrinha picadas e mexa.

Acrescente o molho de tomate e o sal a gosto.Deixe refogar muito bem até que esteja desmanchando,reserve.

Coloque 1 litro de leite na panela juntamente com o amido de milho dissolvido.

Coloque sal e mexa até ferver, não pode ficar muito mole.

Retire do fogo e misture o creme de leite, o queijo mussarela picado e o queijo ralado, reserve.

Em um refratário coloque o molho de berinjela no fundo do prato, cubra com o molho branco e leve ao forno até dourar.

Sirva com uma salada e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38029-lasanha-de-abobrinha-e-berinjela.html