

LASANHA DE BERINJELA DA LU

INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo

2 ovos

3 berinjelas

1/2 copo de óleo

2 pacotes de molho de tomate

1/2 cebola picada

300 g de mussarela fatiada

300 g de presunto fatiado

500 g de carne moída

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie em tiras grossas as berinjelas bem lavadas (com casca), passe no ovo e na farinha de trigo e ponha para fritar em óleo quente e em fogo alto. Coloque uma pitada de sal no ovo. Deixe fritar por aproximadamente 2 minutos cada lado da berinjela, retire da frigideira e coloque num recipiente com papel toalha para "enxugar" o excesso de óleo que fica na berinjela.

Em uma panela, frite a cebola no óleo quente e em seguida coloque a carne moída para fritar também. Adicione os temperos a gosto e o molho de tomate. Se o molho ficar muito concentrado, adicione 1/2 copo d'água para diluir um pouco mais.

Para montar sua lasanha use a forma que preferir, redonda ou retangular. E pré aqueça o forno em 280°.

Coloque uma concha do olho primeiro e em seguida monte sua lasanha da seguinte forma: uma camada de berinjela, uma camada de queijo, uma camada de presunto e o molho por cima e uma última camada de queijo por cima de tudo. Geralmente faço duas camadas numa só forma. Mas faça como preferir.

Coloque no forno em 220° e deixe por 30 minutos.

Para ficar dourado o queijo de cima, coloque em forno 180° por 5 minutos.

Bom, espero que tenham gostado!!! Bom apetite!!

Beijinhos da Lu

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39783-lasanha-de-berinjela-da-lu.html>