

LASANHA PRÁTICA COM BERINJELA

INGREDIENTES

5 berinjelas grandes

400 g mussarela ralado ou fatiado

400 g presunto ou apresuntado fatiado ou ralado

1 pacote de massa de pastel

3 pacotes de molho de tomate

1 cebola média

farinha de rosca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em filetes retos e passe na água.

Deixe em uma tigela com água, passe na farinha de rosca, novamente na água e por fim a rosca novamente.

Coloque o óleo para esquentar e frite os filetes de berinjela.

Coloque em papel absorvente e reserve.

Prepare o molho de sua preferência, cuidado com o sal.

Pegue seu refratário e coloque parte do molho, depois a massa de pastel, berinjela, presunto, mussarela e assim por diante.

Quanto mais molho melhor.

Leve no forno preaquecido dando tempinho para a massa do pastel ficar pronta (15 minutos)

Sirva com arroz branco.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39888-lasanha-pratica-com-berinjela.html>