

# 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 filés 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 filé de berinjela.  
Coloque em papel absorvente e reserve.  
Prepare o molho de sua preferencia, 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>