

LASANHA DE BERINJELA COM PALMITO

INGREDIENTES

3 berinjelas médias
2 colheres de sopa de óleo
2 sachês de molho de tomate
1/2 kg de carne moída
100 g de linguiça calabresa picados
100 g de bacon picados
100 g de palmito picados
1 cubo de caldo de carne
100 g de azeitonas picadas
200 g de mussarela
200 g de presunto
queijo parmesão
1/2 cebola ralada
2 dentes de alho ralados
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela no sentido do comprimento.

Coloque 2 litros de água para ferver com 1 cubo de caldo de carne, adicione um pouco de sal.

Quando levantar fervura coloque as berinjelas cortadas para ferver, não deixar muito tempo para não quebrar, no máximo 4 de cada vez. Colocar em um escurridor para tirar toda água.

Em outra panela coloque 2 colheres de sopa de óleo para aquecer.

Coloque a cebola, o alho, o bacon, a linguiça calabresa e a carne moída para fritarem juntos. Depois de fritos acrescente o molho de tomate e deixe ferver.

Por último coloque as azeitonas e o palmito para cozinharem juntos.

Em uma refratário coloque primeiro uma camada de molho, depois uma camada de berinjela, uma camada de mussarela, uma camada de presunto. Monte assim até completar o refratário. Por último polvilhe o queijo parmesão e coloque para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40009-lasanha-de-berinjela-com-palmito.html>