

LASANHA DE BERINJELA E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes
300 g de queijo prato ou mussarela
300 g de peito de peru defumado
1 lata de molho de tomate pronto
1/2 lata de leite (use a lata do molho de medida)
azeite de oliva
sal
50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas, fatie-as no sentido do comprimento como se fosse lâminas de massa e deixe-as de molho por 10 minutos em água e sal, escorra as berinjelas e coloque sobre um papel absorvente.

Coloque um pouco de azeite na frigideira e salteie as berinjelas até que as mesmas amoleçam.

Reserve.

Dilua o molho de tomate no leite.

Para montar a lasanha coloque um pouco do molho diluído no fundo de um refratário, por cima disponha as berinjelas, como se fosse a massa, coloque o peito de peru, o queijo, novamente molho, berinjela, peito de peru, queijo, até completar a forma a última camada deve ser de berinjela, molho e polvilhar queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar por 20 a 30 minutos a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41797-lasanha-de-berinjela-e-peito-de-peru.html>