

LASAGNA DE BERINJELA

INGREDIENTES

3 berinjelas

1/2 kg carne moída

1 xícara de molho de tomate

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

sal e condimentos (quantidade necessária)

1 xícara de queijo parmesano ralado

MODO DE PREPARO

Essa é uma receita muito gostosa e saudável.

Ferver a carne moída adicionando sal e condimentos à vontade e reservar.

Pelar e cortar as berinjelas em faixas finas.

Colocar uma capa de berinjelas em uma travessa retangular e votar uma capa do molho de tomate, presunto, queijo mussarela e a carne moída. Repetir o procedimento mais uma vez.

Votar mais uma capa de berinjela e votar em cima o queijo parmesão.

Levar ao forno durante uns 30 ou 40 minutos até que a berinjela esteja tenra e o queijo esteja bem derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42099-lasagna-de-berinjela.html>