

LASANHA DE BERINJELA COM PRESUNTO, QUEIJO E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 3 berinjelas médias
- 50 g de presunto
- 50 g de muçarela
- 2 ovos cozidos
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão, sendo que 02 delas é para salpicar por cima da lasanha
- 2 xícara de carne moída preparada ao seu gosto
- 2 tomates grandes sem sementes e picadinhos
- 1 colher de sopa de ervas finas
- 2 colheres de azeite
- Temperinhos verdes a vontade
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de maionese
- Sal e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: Em uma tigela, coloque o creme de leite misture a maionese, 1 colher de queijo parmesão e noz-moscada a gosto. Reserve.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um pirex coloque um pouco do molho de tomate, por cima uma camada de berinjela seguida de camadas de presunto, muçarela carne moída e ovos cozidos cortados em rodela (não grossas).

Cubra com outra camada de berinjela.

Por cima dela espalhe o molho branco, salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43571-lasanha-de-berinjela-com-presunto-queijo-e-carne-moida.html>