LASANHA FÁCIL DE BERINGELA DA TIA NANA

INGREDIENTES

1 berinjela grande crua

½ kg de carne moída (patinho, músculo, ou coxão mole)

1 lata de molho de tomate de sua preferência

1 cebola grande picadinha

4 dentes de alho picadinhos

salsinha e cebolinha picadinhas

300 g de queijo mussarela fatiado

queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com sal, alho e cebola, junte o molho de tomate, deixe cozinhar por 20 minutos, junte a salsinha e a cebolinha e reserve.

Corte as berinjelas em fatias finas, no sentido do comprimento.

Em uma assadeira retangular refratária, coloque no fundo um pouco de molho de tomate com carne moída.

Coloque então uma camada de berinjela.

Cubra com molho de tomate com carne moída, em seguida coloque uma camada de mussarela.

Repita os passos 4 e 5 para formar mais duas camadas e cubra a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno em temperatura de 180ºC por cerca de 20 minutos para cozinhar.

Após isso retire o papel alumínio, coloque por cima uma generosa camada queijo parmesão ralado e deixe por mais 5 minutos para dourar.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45357-lasanha-facil-de-beringela-da-tia-nana.html