LASANHA DE BERINJELA DIVINA

INGREDIENTES

2 berinjelas cortadas em fatias não muito grossas

sal

vinagre branco

manteiga ou margarina derretida

500 g de carne moida (de primeira)

500 g de queijo mussarela em fatias

500 g de presunto em fatias

50 g de azeitona preta (grega)

cebolinhas verde picadas

alho poro picado

1/2 xícara de leite

Queijo parmesão misturado com mussarela ralado

Manjericão picado ou 2 colheres de sopa de pesto

2 vidros de molho de tomate

MODO DE PREPARO

BERINJELA:

Berinjela:Corte a beringela em fatias nao muito grossa, coloque de molho na agua com sal e vinagre por uns 15 minutos nao e necessario tirar a casca.

Deixe escorrer bem as seque, pincele com manteiga ou margarina e leve ao forno para assar ate que fique dourada.

Reserve.

PREPARE O MOLHO:

Prepare o Molho:Frite a carne moída com o alho-poró, cebolinha, manjericão e as azeitonas pretas, refogue e acrescente o molho pronto de tomate o leite, deixe cozinhar por uns 30 minutos em fogo médio até que engrosse, 1/3 desse molho bata no liquidificador e retorne à panela.

MONTAGEM:

Montagem:Uma camada de molho

Uma camada de berinjela

Uma camada de queijo

Uma camada de presunto

Uma camada super fina de molho.

Repita até acabar os ingredientes, a última camada de molho pode ser bem grossa, o queijo parmesão misturado com mussarela e o restante do molho.

Leve ao forno ate que o queijo derreta em temperatura regular.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49844-lasanha-de-berinjela-divina.html