LASANHA DE BERINJELA À MODA PARAIBANA

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes

400 g de queijo prato fatiado

400 g de presunto de peito de peru defumado

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

500 g de carne moída

2 pacotes de moho de 500g de molho de tomate de manjericão

ovos de codorna a gosto

azeitona a gosto

1 pacote de queijo ralado

1 tomate vermelho

1 cebola

1 pimentão verde

coentro

óleo de azeite

4 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Escalde a carne para retirar a sujeira e um pouco da gordura, enquanto isso pique bem picado o alho e deixe dourar na panela com azeite extra virgem, reserve.

Quando a carne terminar de ferver coloque em um escorredor, lave a carne.

Assim que concluir coloque a panela com o alho no fogo de novo e acrescente a carne com os devidos temperos: cominho, colorau, 1 sazón e 1 tablete de caldo de carne.

Refogue coloco a cebola bem picadinha, depois disso coloque água fervendo e deixe cozinhar.

Reserve.

Untar um refratário de vidro com azeite de oliva extra virgem.

Cortar a berinjela em fatias com a mesma em pé o corte é de cima para baixo em fatias finas, faça uma camada de berinjela, depois uma de presunto, outra de berinjela, uma de milho e ervilha com um de molho de tomate, outra de berinjela, outra carne outra de berinjela por fim uma de queijo por cima ou outro molho.

Decorar com ovos de codorna e azeitona, por fim colocar o queijo ralado por cima.

Aquecer o forno e colocar a lasanha por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52128-lasanha-de-berinjela-a-moda-paraibana.html