

LASANHA BERINJELA

INGREDIENTES

2 beringelas médias

3 ovos

5 xícaras (chá) farinha de rosca

Óleo para fritar

2 sachês de molho de tomate

300 g de mussarela

Sal, cebola, alho, salsinha, cominho em pó, óleo

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Coloque a cebola, alho para dourar com duas colheres de óleo.

Coloque os sachês de molho de tomate e 3 xícaras de água.

Deixe ferver o molho, não se esqueça dos temperos.

Desligue o fogo e coloque a salsicha picadinha.

Em um recipiente coloque uma camada do molho de tomate, uma camada de berinjela, uma camada de mussarela. E segue alternando, molho, berinjela e queijo.

Leve ao forno preaquecido a 220°C, deixe por 15 a 20 minutos.

Pode servir com arroz branco, ou salada verde. Um prato rápido, saboroso e econômico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52282-lasanha-berinjela.html>