LASANHA DA DANDA

INGREDIENTES

2 berinjelas bem grandes

1 pote de creme de ricota light 250 g

1/2 kg de presunto picado

300 g de mussarela fatiada ou picada

1 sachê de molho de tomate sabor manjericão light

2 tomates grandes

1 cebola média picada

1/2 kg de carne moída

Azeite

1 tablete de caldo de carne

100 g de queijo parmesão ralado

3 dentes de alho amassados

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Depois coloque a carne moída, deixe refogar e acrescente o caldo de carne.

Em seguida os tomates cortadinhos em cubos e pouca água.

Deixe cozinhar por 5 minutos mexendo sempre, coloque o molho de tomate e deixe ferver.

O molho deve ficar grossinho (não muito ralo), corte as berinjelas em fatias no sentido do comprimento e coloque para ferver em uma panela grande até ficar semicozida, escorra e retire o excesso de água com papel toalha ou pano de prato.

Reserve.

Em um tabuleiro untado com azeite coloque o molho da carne moída e arrume as berinjelas por cima.

Arrume na sequência molho, berinjela, creme de ricota, presunto, carne moída e mussarela, a última camada será de carne coberta com queijo parmesão.

Leve ao forno quente por 20 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52284-lasanha-da-danda.html