

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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