

LASANHA DE BERINGELA COM QUIJO BRANCO

INGREDIENTES

2 beringelas médias
1 caixa de molho de tomate
1 cebola
Coentro a gosto
1 pimentão picado
Orégano a gosto
1 peito de frango grande
1 lata de creme de leite diet
1queijo branco ralado
500 g de presunto de peru

MODO DE PREPARO

Cortar as beringelas em fatias compridas e finas, e cozinhar em água fervente por 30 minutos.

Picar o peito de frango e cozinhar na panela de pressão por 15 minutos após a panela apitar, desfiar o peito de frango depois de cozido e separar.

Em uma panela colocar o molho de tomate, com o pimentão picado, o coentro, a cebola picada, e o orégano, acrescentar 1/2 copo de água e deixar ferver. Acrescentar o peito de frango, deixar ferver de novo e desligar o fogo, acrescentar o creme de leite no molho.

Untar um pirex com o molho e colocar na ordem, uma camada de berinjela, molho e queijo branco ralado, presunto e molho, repetir as camadas até preencher o pirex e terminar com queijo branco e molho por cima.

Levar ao forno por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52551-lasanha-de-beringela-com-queijo-branco.html>