

LASANHA DE BERINJELA COM MOLHO VERMELHO E VERDE

INGREDIENTES

5 berinjelas pequenas
2 latas de molho pronto de tomate
1/2 cebola média picada
4 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
2 pimentas de cheiro cortadas
1/2 saquinho de creme de cebola
Alecrim a gosto
Orégano a gosto
paprica picante a gosto
2 copos de leite
1 colher de sopa de maisena
3 colheres de sopa de requeijão
2 xícaras de mussarela ralada
queijo parmesão ralado a gosto
1/2 maço de brócolis cozido
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Refogue um pouco da cebola com azeite e tempero pronto. Acrescente aos poucos o molho pronto de tomate, se ficar grosso coloque um pouco de água.

Coloque a pimenta de cheiro e a azeitona picada.

Acrescente a paprica picante, alecrim e orégano a gosto.

Experimente o molho e veja se precisa acertar no sal.

MOLHO VERDE:

Molho Verde: Refogue um pouco da cebola com azeite e tempero pronto. Dissolva o leite frio com a maisena e coloque na panela do refogado.

Acrescente o requeijão cremoso e um pouco do queijo mussarela.

Quando começa a engrossar retire do fogo. Coloque o molho no liquidificador e bata com o brócolis. Se precisar engrossar mais retorne ao fogo.

MASSA:

Massa: Corte as berinjelas horizontalmente, lave-as e tempere um pouquinho de sal.

Unte um refratário de vidro com azeite.

Com os molhos prontos, comece a montar a lasanha começando pelo molho vermelho e intercale - molho vermelho e verde.

Em cima de uma camada de molho vermelho coloque um pouco de cheiro verde.

Na última camada coloque por cima do molho a mussarela ralada preenchendo toda camada e salpique com queijo parmesão.

Leve ao forno médio por volta de 40 minutos verificando com uma faca a textura da berinjela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53934-lasanha-de-berinjela-com-molho-vermelho-e-verde.html>